



LAFASE® G-AMYL

Formulation enzymatique de gluco-amylase d'origine *Aspergillus niger* hautement concentrée, destinée à l'élaboration des boissons à base de grains. (Exo-1,4-D-glucosidase : EC.3.2.1.3.).

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Produit naturel non OGM. Conforme aux Règlements UE 1332/2008, 1333/2008, au JECFA et à l'arrêté Français du 19/10/2006 relatif à l'emploi des auxiliaires technologiques.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS

LAFASE® G-AMYL hydrolyse les liaisons de l'amidon, des dextrines et des oligosaccharides à partir de l'extrémité de la chaîne non réductrice en D-Glucose.

LAFASE® G-AMYL optimise la conversion de l'amidon en sucres fermentescibles (meilleure atténuation) et minimise les glucides résiduels (moins de calories).

- pH optimal : 3,8 - 4,2.
- Température optimale : env. 65°C.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide	Activité de standardisation (U/mL)	> 1600 s-Amylase
Couleur	marron	Densité approximative (g/L)	1100 - 1300
Matières insolubles	néant		

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Toxines et mycotoxines	non détectable	Plomb (ppm)	< 5
Flore mésophile aérobie totale (UFC/mL).....	< 5.10 ⁴	Arsenic (ppm).....	< 3
Coliformes (UFC/g).....	< 30	Mercuré (ppm).....	< 0,5
<i>E.coli</i> (/25 g)	absence	Cadmium (ppm).....	< 0,5
<i>Salmonella</i> (/25 g)	absence		

COMPOSITION

Eau, glucoamylase, benzoate de sodium (E211 - 0.3%), sorbate de potassium (E202 - 0.2%).

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS D'UTILISATION

- L'ajout se fait dans la charge de grains ou au stade de moût.
- Le dosage et le moment de l'application doivent être respectés. Une application plus tardive au cours de la fermentation ou du stockage entraîne une séparation du glucose et peut provoquer un changement de goût (sensation sucrée plus forte) si le dosage n'est pas correct.

DOSES D'EMPLOI ET RÉGLEMENTATION

- Saccharification lors de la production d'alcool à partir de grains (amylacés) : 500 mL/t de matière première appliquée.
- Bières : 100 - 250 mL/t dans la charge de grains.
- Moût et bières jeunes : 2 - 10 mL/hL.
- Dégradation de l'amidon résiduel dans la production de concentré de jus de pomme : 10 - 25 mL/1 000 L de jus (12° Bx).

Les réglementations nationales doivent être contrôlées par l'utilisateur.

MISE EN ŒUVRE

Diluer LAFASE® G-AMYL dans de l'eau froide et l'ajouter lors d'un remontage. La réduction d'activité liée à la température dans le bac de maturation est prise en compte dans le dosage.

Nous recommandons de réaliser des essais préalables en laboratoire afin de prévoir l'influence sur le produit final.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert dans un endroit frais (2 - 10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1L / 1,2 kg.