

诺维信葡糖淀粉酶 (低卡路里型) (Attenuzyme)

概述

诺维信葡糖淀粉酶(低卡路里型) (Attenuzyme) 是一种高效的，热稳定型葡糖淀粉酶。它是由经过基因改良的菌种 *Aspergillus niger* 经深层发酵制成的。它作用于淀粉链的非还原端，分解 α -1,4 和 α -1,6-糖苷键，分解产物为葡萄糖。

优点

- 快速，高效，添加量低
- 热稳定性好
- 改善发酵度控制，用于生产任何发酵度的啤酒
- 满足消费者对低热量啤酒的需求

外观

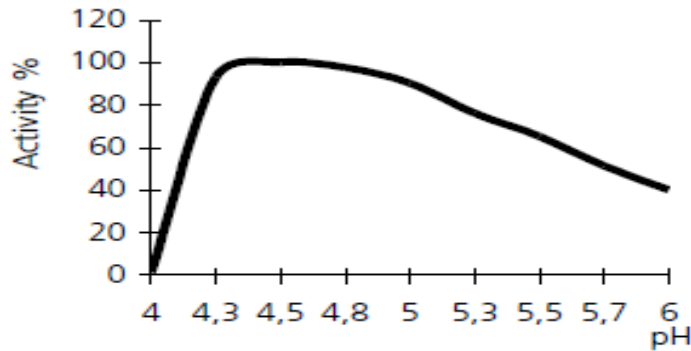
诺维信葡糖淀粉酶(低卡路里型) (Attenuzyme) 是一种淡褐色到深褐色液体制剂，密度约为 1.16 克/毫升。

活力

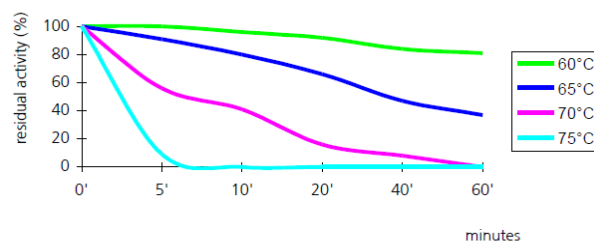
诺维信葡糖淀粉酶(低卡路里型) (Attenuzyme) 的标示活力为：400 AGU/g。
诺维信葡糖淀粉酶(低卡路里型) (Attenuzyme) 符合联合国粮农组织 (FAO) /世界卫生组织 (WHO) 食品添加剂联合专家委员会 (JECFA) 及美国食品化学品法典 (FCC) 有关食品级酶制剂的纯度规定。

活性及稳定性

- 诺维信葡萄糖淀粉酶(低卡路里型) (Attenuzyme) 在不同 pH 下的酶活:



- 诺维信葡萄糖淀粉酶(低卡路里型) (Attenuzyme) 在不同温度下的酶活:



诺维信葡萄糖淀粉酶(低卡路里型) (Attenuzyme) 在麦汁煮沸时可以完全灭活。采用巴氏灭菌的方法, 诺维信葡萄糖淀粉酶(低卡路里型) (Attenuzyme) 需要 1800PU (巴氏灭菌单位) 才可以完全灭活。

添加量及应用方法:

诺维信葡萄糖淀粉酶(低卡路里型) (Attenuzyme) 在糖化阶段添加于糖化锅中。诺维信葡萄糖淀粉酶(低卡路里型) (Attenuzyme) 的推荐添加量根据啤酒所要达到的发酵度来确定。

啤酒所需的发酵度	建议的添加量(基于所有原料)	添加位置/时间
外观发酵度 <90%	200-400 ppm	糖化锅/糖化投料后
外观发酵度 90-95%	500-1500 ppm	糖化锅/糖化投料后
外观发酵度 95-100%	3000-10000 ppm	糖化锅/糖化投料后
外观发酵度 >100%	10000-15000 ppm	糖化锅/糖化投料后

诺维信葡萄糖淀粉酶(低卡路里型) (Attenuzyme) 也可与诺维信普鲁兰酶 26062 (Novozym 26062) 结合使用, 效果更佳。
(最佳用量取决于酿造工厂的具体工况, 详情请咨询诺维信专业技术人员)

储存

建议将酶储存于 0-10°C (32-50°F) 的密闭容器中, 避免阳光直晒。本产品具有最佳的稳定性。然而随着时间的推移, 酶会逐渐失去活力。延长储存或不宜条件如较高的温度、湿度等较差的存储条件, 会导致使用时需增加用量。

安全

酶制剂是蛋白质，吸入酶粉尘或悬浮微粒会产生敏化作用，可能导致敏感人群产生过敏反应。如长时间接触某些酶，可能会刺激皮肤、眼睛和粘膜。如因飞溅和强烈搅动可能造成可吸入的粉尘。溢出的酶干燥后可能造成粉尘。溢出的酶应用水冲刷干净（避免溅出）。残余的酶干燥后可能造成粉尘。应该根据警告标签的要求穿戴具有保护作用的衣服、手套和眼睛或脸部保护物。需清洗被污染的衣物。所有产品均备有化学品安全技术说明书。欲了解有关如何安全使用产品的信息，请参见安全手册。

Novozymes (China) Investment Co. Ltd.
14 Xinxu Lu
Shangdi Zone
Haidian District
Beijing 100085
China

诺维信中国总部
北京市海淀区上地信息路 14 号
邮编：100085
电话：+86 10 6298 7888
传真：+86 10 6298 1283

诺维信是生物创新领域的世界先导。我们与众多行业客户携手开发面向未来的工业生物解决方案，更好地使用地球资源。欲了解详细信息，请访问：

www.novozymes.com。

Novozymes A/S
Krogshoejvej 36
2880 Bagsvaerd
Denmark

Tel. +45 4446 0000
Fax +45 4446 9999
brewing@novozymes.com
www.novozymes.com.cn