

L-ZYME™ AA SUPER

Enzima Alfa-Amilase Termoestável

L-ZYME™ AA SUPER é uma enzima termoestável e atua em uma larga faixa de pH e temperatura, permitindo uma quebra de viscosidade e conversão de amido para dextrinas e açúcares.

CARACTERÍSTICAS

L-ZYME™ AA SUPER é termoestável e possui uma ampla faixa de atuação em termos de pH e temperatura. Sua ação resulta na redução da viscosidade, bem como na conversão do amido em dextrinas e açúcares. Essa enzima é capaz de hidrolisar as ligações de 1,4 a-D-glicose, liberando dextrinas em quantidade significativa, além de pequenas quantidades de glicose e maltose.

INGREDIENTES

Mistura de enzimas.

APLICAÇÕES

Recomenda-se o uso deste produto para a fermentação com o objetivo de converter grãos em etanol. Sua ação é mais efetiva dentro da faixa de pH entre 4,5 e 7,0, sendo especialmente eficiente na faixa de 5,0 a 6,0. Além disso, seu desempenho ótimo é alcançado em temperaturas que variam de 60°C a 105°C.

EMBALAGENS

Disponível em embalagem tipo IBC de 1.000kg ou 1.125Kg.

INSTRUÇÕES DE USO

0,1kg - 0,3kg por toneladas de grãos

Entre em contato com a equipe técnica da Lallemand Biofuels & Distilled Spirits para mais detalhes e ajustes.

ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO

L-ZYME™ AA SUPER deve ser mantida em local fresco e seco, e à temperatura ambiente garantindo sua validade de 12 meses. Quando armazenado refrigerado entre 4°C e 8°C sua estabilidade é estendida..

REGULAMENTAÇÃO & CERTIFICAÇÃO

- **L-ZYME™ AA SUPER** possui a Certificação Kosher.

PRECAUÇÕES

Recomenda-se evitar a inalação de vapores ou névoas do produto enzimático líquido. Em caso de contato com a pele ou olhos, lave imediatamente com água por pelo menos 15 minutos. Use equipamento de proteção adequado durante o manuseio de qualquer produto enzimático.

A cor pode variar por lote sem que afete o desempenho do produto.



ESTRADA PROFESSOR MESSIAS JOSÉ BAPTISTA, 2007
BAIRRO ITAPERU, PIRACICABA/SP – CEP 13.400-970.
+55 19 3436-6600 LBDS.COM.BR