

# CraftZYM®

Les enzymes jouent un rôle essentiel au cours du brassage.

Brewline® propose une gamme de préparations enzymatiques pour l'optimisation du process et la qualité de la bière.

## CraftZYM® Diamond

### Véloce

CraftZYM® Diamond hydrolyse les bêta-glucanes colmatants du moût, optimise et réduit le temps de filtration indépendamment de la qualité du malt, facilite la clarification au WHIRPOOL. S'ajoute à l'eau d'empâtage.

- Dose : 15-25 mL/100 kg\* de céréales
- Température optimale : 60-70°C
- pH optimal : 4,0-6,0

## CraftZYM® Emerald

### Expressive

CraftZYM® Emerald est une préparation enzymatique à base de  $\beta$ -glucosidase hautement active. En augmentant le taux d'extraction des composants actifs aromatiques du houblon, elle favorise et amplifie l'expression aromatique de votre bière. CraftZYM® Emerald est particulièrement efficace pour les bières "houblonnées à sec".

- Dose : 10-20 mL/hL
- Température optimale : 5-70°C
- pH optimal : 4,0-6,0

## CraftZYM® Opal

### Généreuse

CraftZYM® Opal liquéfie l'amidon en sucres fermentescibles et dextrines solubles, diminue la viscosité du moût et augmente le rendement au brassage. S'utilise à l'empâtage.

- Dose : 30-50 mL/100 kg\* de céréales
- Température optimale : 70-90°C
- pH optimal : 4,5-7,5

\* Selon la composition du versement

### Utilisation

#### Préparation et conservation :

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou l'emballage.

### Packaging

- Flacon de 1 kg

Pour toute information complémentaire, se référer à la fiche technique ou l'emballage.

Pour usage brassicole. Conforme aux normes CEE 93/34, 94/35-36, 95/2-31, aux spécifications relatives aux préparations enzymatiques à usage alimentaire publiées par le JECFA et la FCC V, et aux normes cGMP de la FDA (21 CFR 110). Se référer strictement à la législation en vigueur du pays d'utilisation.

**Brewline®**

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - [www.brewline.eu](http://www.brewline.eu)