

AMYLYVE AG400L

Aspergillus Niger
Amiloglucosidase

Descrizione

AMYLYVE AG400L è un glucoamilasi (o amiloglucosidasi) derivato dalla fermentazione di una selezione (ceppo) di Aspergillus Niger.

AMYLYVE AG400L è anche un esoglucosidasi in grado di idrolizzare entrambi gli Alfa 1-6 e gli Alfa 1-4: legami glucosidici dell'amido, liberando le singole unità di glucosio dal non ridotto residuo finale dell'amido e destrina liquefatti.

Presentazione del prodotto

AMYLYVE AG400L è un liquido marrone con una specifica densità di circa 1,10.

L'imballo e la conformità sono conformi all'uso alimentare (food biochemical codex grade).

Attività

Un AMG è definito come una quantità di enzima che idrolizza una micromole di p.nitrofenil-alfa glucopiranoside per 1 minuto a 37°C ad un pH 4,4.

Una copia del metodo analitico è disponibile su richiesta.

AMYLYVE AG400L è standardizzato a 40 AMG ogni grammo.

Proprietà

AMYLYVE AG400L, è utilizzabile entro un intervallo di pH situato tra pH 3,5 e pH 5.

Il pH ottimale, tuttavia si attesta intorno a 4,0 – 4,4. AMYLYVE AG400L è utilizzabile tra i 20°C e 65°C: la temperatura ideale dipende dalla durata dell'idrolisi ed è situata intorno ai 58°C - 65°C.

La totale inattivazione dell'enzima si ottiene scaldando a 95° C per 10 minuti oppure a 100° C per 3 minuti.

La pastorizzazione tipica applicata ai processi di produzione della birra non inattiva totalmente l'enzima.

Gli ioni di metallo pesante come Cu⁺⁺, Hg⁺⁺, Fe⁺⁺⁺ e cloro libero presenti nell'acqua corrente inattivano alcune funzioni dell'Enzima, e in particolare nel caso di assenza di Substrati.

Campi di applicazione

Industria di amido:

Maltodextrine, sciroppo di amido, destrosio e produzione di sciroppo di fruttosio e/o destrosio ad alta concentrazione.

Industria dei fermenti e dei distillati:

Produzione di birra a bassa gradazione (low calories), alcool di patate (Vodka) e grano (Whyskies), alcool da vegetali vari in genere.

Informazione sull'utilizzo

L'utilizzo e il dosaggio dipendono molto dal campo di applicazione e dai processi tecnologici utilizzati.

Il dosaggio è generalmente situato tra 400 750 g Di AMYLYVE AG400L per 1 tonnellata di amido, riferito alla base secca (o estratto di sciroppo).

Made in France By LYVEN sa
Cagny – Calvados
A Saint Louis Sucre Group - Paris