

Ультрафло Мах

Ультрафло Мах – это уникальный фермент для улучшения фильтрации (подана заявка на патент), позволяющий увеличить производительность и снизить расходы, независимо от степени растворения солода. Обычно качество фильтрации определяется уровнем содержания бета-глюкана, но Ультрафло Мах обеспечивает снижение содержания не только бета-глюкана, но и арабиноксиланов.

Последние работы показали, что на скорость фильтрации может значительно влиять не только бета-глюкан, но и другие полисахариды, в частности арабиноксиланы, состоящие из ксилана, который имеет боковые цепочки из одной единицы арабинозы.

Теперь пивовары могут рассчитывать на большую длительность цикла фильтрации пива и его стабильность при использовании солода любого качества. Ультрафло Мах – это уникальный фермент для фильтрации пива (подана заявка на патент), позволяющий увеличить производительность и снизить затраты, независимо от степени растворения солода. Обычно качество фильтрации определяется уровнем содержания бета-глюкана, но Ультрафло Мах обеспечивает снижение содержания не только бета-глюкана, но и арабиноксиланов, изменяя условия фильтрации пива. Ультрафло Мах расщепляет остаточный материал клеточных стенок в сусле, обеспечивая снижение вязкости, большую длительность циклов фильтрации пива и их постоянство при переработке солода любого типа.

Преимущества использования Ультрафло Мах:

- Повышение производительности за счет снижения вязкости и сокращения времени простоя при увеличении длительности циклов фильтрации пива по сравнению с вариантом без использования фермента (до 50 %).
- Снижение затрат за счет уменьшения количества используемых фильтрационных порошков (кизельгура) в результате увеличения длительности циклов фильтрации пива
- Продление срока службы, сокращение частоты очистки фильтров и времени простоя благодаря улучшению процесса тангенциальной мембранной фильтрации
- Обеспечение возможности повышения плотности сусла за счет снижения его вязкости

Уникальное снижение вязкости

Ультрафло Мах обеспечивает наилучшее снижение вязкости по сравнению с другими имеющимися на рынке продуктами. В каком бы количестве ни использовались любые другие продукты, ферменту Ультрафло Мах, позволяющему оптимально снизить вязкость сусла, нет равных. Эффективное регулирование вязкости, обеспечиваемое при использовании Ультрафло Мах, позволяет также устранить проблемы, связанные с неоднородностью качества солода.

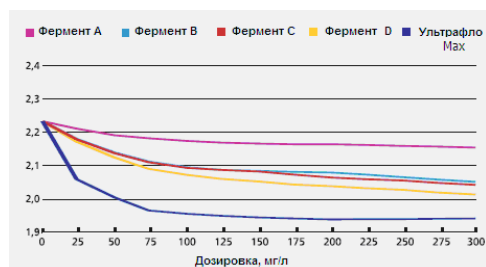


Рис. 6.2-1: Значения вязкости, получаемые при различной дозировке Ультрафло Мах.

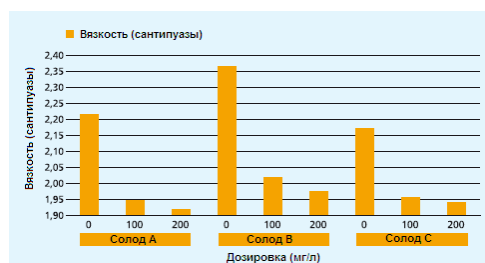


Рис. 6.2-2: Значения вязкости, получаемые при использовании Ультрафло Мах при переработке солода различного качества.

Регулирование содержания бета-глюкана и арабиноксиланов

Измерение уровня содержания бета-глюкана в сусле – это стандартный метод выявления возможных проблем с фильтрацией. Последние достижения в технологии пивоварения позволили выяснить, что высокомолекулярные арабиноксиланы значительно влияют на вязкость сусла и процесс фильтрации. Существуют различные виды арабиноксиланаз, но та арабиноксиланаза, которая содержится в Ультрафло Мах, является наиболее подходящей и уникальной для пивоварения (подана заявка на патент) по сравнению с другими предлагаемыми сегодня на рынке ксиланазами. В этой связи компания Новозаймс разработала также способ определения содержания арабиноксиланов в сусле. Ультрафло Мах обеспечивает регулирование содержания бета-глюкана и арабиноксиланов в сусле на желаемом уровне, независимо от качества солода. Это свойство, наряду с великолепно сниженной вязкостью, создает условия для получения наилучшего сусла и самой оптимальной фильтрации пива на сегодняшний день.

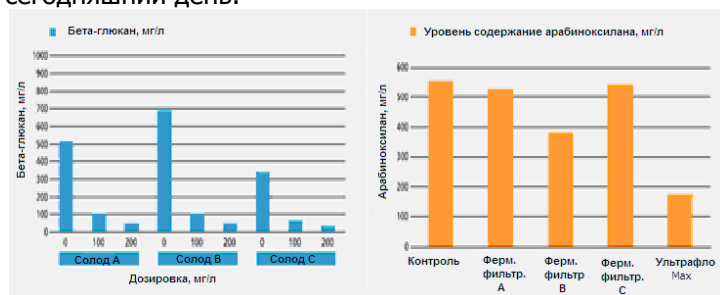


Рис. 6.2-3: Регулирование содержания β -глюкана, независимо от качества солода.

Рис. 6.2-4: Гарантия самого низкого уровня содержания арабиноксилана при использовании Ультрафло Макс, по сравнению с другими имеющимися на рынке ферментами для фильтрации.

Параметры активности

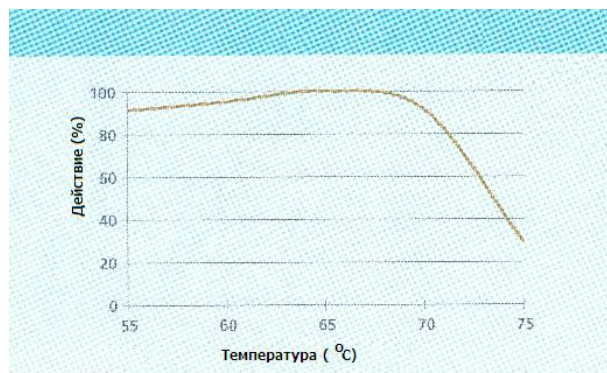
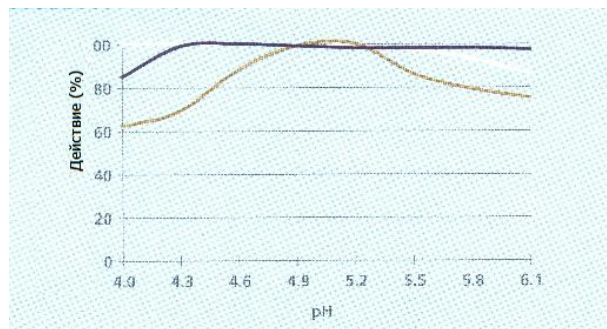


Рис. 3.5-1: Активность Ультрафло Мах при различных температурах.



- активность, снижающая содержание β-глюкана
● активность, снижающая вязкость ● экстракт

Рис. 3.5-2: Активность Ультрафло Мах при различных значениях pH.

Применение

Ультрафло Мах был специально разработан для использования пивоварами при затирании с целью разрушения остающихся в сусле веществ клеточных стенок, то есть для снижения вязкости и обеспечения надежной фильтрации сусла и пива при переработке всех типов солода.

Рекомендации по дозировке

Ультрафло Мах используется в количестве 80-120 г на 1 тонну хорошо модифицированного солода и 120-200 г на 1 тонну недостаточно модифицированного солода.