

Церемикс® 2X L

Церемикс® 2X L содержит следующие активности:

альфа-амилазу
бета-глюканазу
протеазу.

Таким образом, данный ферментный препарат содержит несколько отдельных ферментов Новозаймс, что и упрощает их внесение.

Церемикс получен путём смешивания стандартных ферментов, полученных при отдельной ферментации *Bacillus amyloliquefaciens*.

альфа-амилаза

Данный фермент – эндо-амилаза, которая гидролизует 1,4-альфа-гликозидные связи амилозы и амилопектина. В результате этого крахмал быстро гидролизует до растворимых декстринов и олигосахаридов.

Бета-глюканаза

Этот фермент является эндо-глюканазой, которая разрушает бета-глюкан ячменя и солода (1,4-бета, 1,3- бета-глюкан) на олигосахариды, состоящие из 3-5 глюкозных единиц.

Протеаза

Этот фермент – эндопротеаза, расщепляющая протеин до растворимых пептидов.

Параметры активности

На рис. 3.10-1 и 3.10-2 показано влияние температуры и pH на активность Церемикса 2X L:

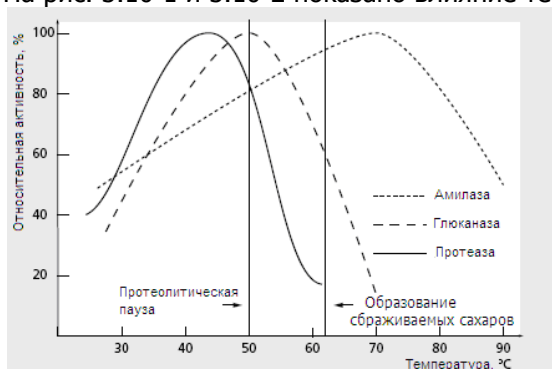


Рис. 3.10-1: Влияние температуры на активность Церемикса.

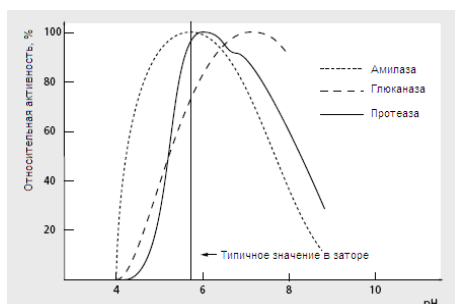


Рис. 3.10-2: Влияние pH на активность Церемикса.

Параметры стабильности

На рис. 3.10-3 показано влияние температуры на стабильность ферментных компонентов Церемикса 2XL:

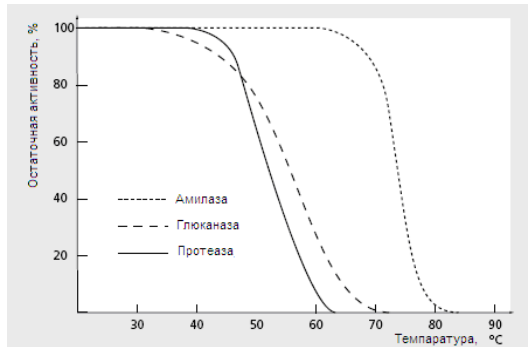


Рис. 3.10-3: Влияние температуры на стабильность Церемикса.

Кривые на рис. 3.10-1 – 3.10-3 основаны на лабораторных исследованиях. Ферменты стабилизируются присутствующим субстратом.

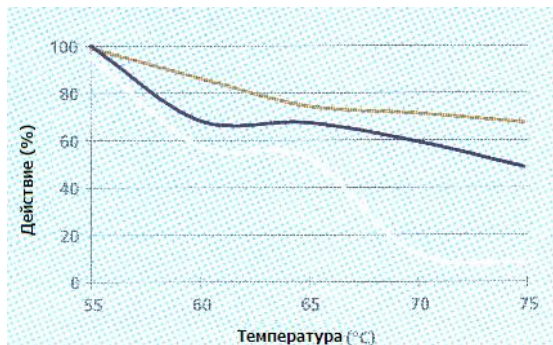


Рис. 3.10-4: Активность и действие Церемикса 2XL при различных температурах.

Применение

Церемикс применяется в процессе пивоварения, когда часть солода заменяется ячменём, а также при производстве солодового экстракта и ячменных сиропов.

Рекомендации по дозировке

Рекомендуемая начальная дозировка - около 1.5 кг Церемикса 2XL на тонну ячменя. Однако оптимальная дозировка должна определяться опытным путем.