



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHE TECHNIQUE

OptiArom

FORMULATION

Préparation enzymatique à base de β -glucosidase hautement active, augmentant le taux d'extraction des composants actifs aromatiques du houblon. Cette enzyme est produite à partir d'une souche sélectionnée non OGM d'*Aspergillus Niger*.

DOMAINE D'APPLICATION

OptiArom agit sur les glucosides présents dans le houblon et libère du glucoside, composant aromatique actif de la molécule. Ainsi, elle **favorise et amplifie l'expression aromatique** de la bière. L'augmentation globale de l'intensité aromatique dépend de la variété de houblon. Particulièrement efficace pour les bières "houblonnées à sec"

DOSAGES RECOMMANDÉS

Pour un effet optimal, OptiFlow est à ajouter au moment du « dry hopping ». Elle peut également être ajoutée à n'importe quel moment après fermentation.

Dosage : 10-20 mL/hL de bière.

MODE D'EMPLOI

Diluer l'enzyme dans de l'eau froide ou de la bière. A incorporer après fermentation, homogénéiser.

Un test peut être également être effectué sur une bière finie en bouteille afin d'optimiser le dosage de l'enzyme.

SPÉCIFICATIONS

Aspect & couleur	Liquide marron foncé
Agents stabilisants	Non ajouté
Conservateurs	Non ajouté
pH	4,7
Métaux Lourds	< 30 ppm
Arsenic	< 3 mg/kg
Plomb	< 5 mg/kg

Densité	1,126 g/mL
Germes totaux	< 5 x10 ⁴ /g
Coliformes	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Mycotoxines	Test négatif

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Flacons de 1 kg (cartons de 5 kg).
- Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Un stockage à une température supérieure à 20 °C peut endommager l'enzyme. Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

PF/07-01-2022. Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

Brewline®