

<h2>Prodooze ALFA</h2>	<p>Alfa-amilase termo-estável</p>
<p>Enzima alfa-amilase de <i>Bacillus licheniformis</i>. Tem capacidade de quebrar as ligações α-1,4 do amido, mesmo em altas temperaturas. Garante a hidrólise do amido, complementando a ação da alfa-amilase presente no malte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fornece rápida e eficiente redução de viscosidade durante liquefação do adjunto sólido; • Permite o uso em baixa relação de água para grist; • Excelente desempenho em liquefação de adjunto; • Reduz custo energético do processo de quebra do amido. <p>Tipicamente usada para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produzir mosto com adjuntos sólidos como arroz ou milho. • Complementar a ação da alfa-amilase do malte <p>Também usada para hidrólise do amido que tenha eventualmente permanecido no mosto após a mosturação.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Quebra o amido do malte e/ou dos adjuntos sólidos ☑ Reduz o custo energético para hidrólise de adjuntos sólidos <div style="text-align: right;">  <p>Teste de Iodo Positivo</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: right;">  <p>Teste de Iodo Negativo</p> </div>
<p>Na mosturação de adjuntos: Dosar no cozinhador antes do cozimento. Dosagem: entre 100 e 600 ml enzima/ton de adjunto. A Prodooze ALFA tem temperatura ótima de 80-90°C, mas mantém cerca de 80% de sua atividade máxima a 75°C.</p> <p>Na mosturação do malte: Dosar a qualquer momento da mostura; a atividade será maximizada quanto maior for o tempo de contato com o mosto. Dosagem 50 a 200 ml enzima/ton de cereais (malte + adjuntos)</p>	
<p>Apresentação: preparação enzimática líquida, em frascos de 30 g, 1 kg ou 5 kg, ou bombonas de 20 kg.</p>	
<p>Estocar abaixo de 20°C, de preferência em câmara fria. Validade: 2 anos</p>	
<p>Cuidados: Enzimas podem causar irritação na pele ou nos olhos e a inalação dos vapores pode causar irritação em indivíduos mais suscetíveis. Utilizar equipamentos de proteção individual para evitar o contato com a pele e os olhos, e a inalação de vapores do produto.</p>	

Enzimas são coadjuvantes de tecnologia: produtos utilizados para auxiliar o processo produtivo, melhorando sua eficiência e/ou melhorando a qualidade da cerveja produzida. Estão permitidos pela ANVISA na RDC 64 / 2011 e seu uso **dispensa** declaração no rótulo da cerveja.