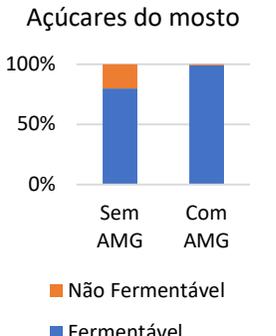


<h2>Prodooze AMG</h2>	<p>Amiloglucosidase (ou glucoamilase)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Mais álcool</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Cerveja mais seca</p> <p>Açúcares do mosto</p>  <table border="1"> <caption>Açúcares do mosto</caption> <thead> <tr> <th>Condição</th> <th>Fermentável (%)</th> <th>Não Fermentável (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sem AMG</td> <td>~80</td> <td>~20</td> </tr> <tr> <td>Com AMG</td> <td>100</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p> ■ Não Fermentável ■ Fermentável </p>	Condição	Fermentável (%)	Não Fermentável (%)	Sem AMG	~80	~20	Com AMG	100	0
Condição	Fermentável (%)	Não Fermentável (%)									
Sem AMG	~80	~20									
Com AMG	100	0									
<p>Enzima amiloglucosidase (ou AMG ou glucoamilase) para hidrólise mais completa do amido. Tem capacidade de quebrar as ligações α-1,4 e α-1,6 das cadeias de amilopectina, levando à conversão de dextrinas em açúcares fermentescíveis. Amplia a hidrólise do amido além da capacidade da alfa- e beta-amilases presentes no malte.</p> <p>Ideal para maximizar a conversão do amido em açúcares fermentáveis, resultando numa cerveja mais seca (baixo corpo) e com maior teor alcoólico. Tipicamente usada para produção de cervejas secas, como Brut IPA ou cervejas light, por exemplo.</p> <p>Também usada para hidrólise do amido que tenha eventualmente permanecido no mosto após a mosturação.</p>											
<p>Na mostura: Dosar durante a arriada do malte, após metade da arriada. Dosagem normal: entre 250 e 1200 ml enzima/ton de malte. A Prodooze AMG tem temperatura ótima de 60°C, portanto para maximizar a fermentabilidade do mosto, prolongar repouso a 60°C. Uma forma de maximizar a quebra do amido é o aumento da dosagem para até 5kg/ton malte.</p> <p>Na fermentação / maturação: Para maximização da hidrólise do amido é recomendada a dosagem no mosto frio: 2 a 5 ml/hl.</p> <p>Tipicamente, para cervejas Brut, se faz uma dosagem de 1000 ml/ton na mostura acrescida de 2 ml/hl na fermentação.</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: 1 ano</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.