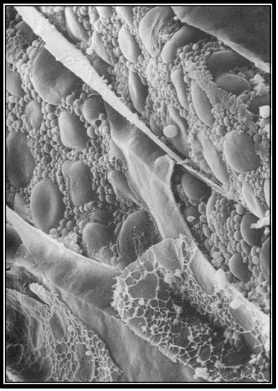


Prodooze BG	Beta-glucanase
<p>Enzima beta-glucanase de alta performance, com atividades também de xilanase e arabinoxilanase</p> <p>Ideal para maximizar o rendimento de extrato do malte na fabricação e obter uma filtração perfeita do mosto e da cerveja, com alto brilho e pressão de operação reduzida.</p> <p>Também ideal para mostos com trigo, cevada, aveia ou com alta carga de malte.</p> <p>Reduz a viscosidade do mosto, permitindo filtração mais rápida e mosto mais limpo, devido menor necessidade de afofamento e menor compactação do bagaço.</p> <p>Aumenta o rendimento do malte:</p> <ul style="list-style-type: none">- Promove o fluxo mais homogêneo do líquido por todo o bagaço (sem caminhos preferenciais);- Quebra as paredes de hemicelulose, permitindo que o amido seja exposto para a ação das amilases.	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Mais rendimento<input checked="" type="checkbox"/> Ganho de tempo<input checked="" type="checkbox"/> Melhor qualidade 
<p>Aplicação: Dosar na arriada do malte, após metade da arriada. Dosagem: entre 150 e 200 g enzima/ton de malte.</p>	
<p>Apresentação: preparação enzimática líquida, em frascos de 30 g, 1 kg ou 5 kg, ou bombonas de 25kg.</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.