

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Церемикс Плюс МГ (ферментный препарат)

Страна-производитель: Дания

Описание: Церемикс Плюс МГ - это оптимизированная микрогранулированная смесь термостабильной бактериальной альфа-амилазы, нейтральной протеазы, бета-глюканазы, пентозаназы, ксиланазы и целлюлазы для использования в пивоваренной промышленности.

Ферменты получают при глубинной ферментации микроорганизмов *Bacillus* и *Humicola species*.

Некоторые из используемых микроорганизмов генетически модифицированы. 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*.

Применение:

Церемикс Плюс используется в пивоварении на стадии затирания дополнительно к ферментам солода или для их замены.

Преимущества использования Церемикс Плюс заключаются в следующем:

- лучшее осахаривание крахмала и отсутствие в сусле окрашиваемых йодом декстринов
- более высокое содержание мальтозы
- более высокое содержание в сусле общего и свободного аминного азота
- более быстрая фильтрация сусла на фильтрчане или заторном фильтре
- более высокий выход в варнице
- улучшение фильтрации пива и повышение его качества.

Рекомендации по дозировке

Рекомендуемая дозировка 0.7-1.0 кг Церемикс Плюс на тонну ячменя и/или 0.1 кг/тонну солода для улучшения солода вносится в заторный чан. Оптимальная дозировка может меняться в зависимости от местных условий.