

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Термамил SC (ферментный препарат, Дания)**

**Страна-производитель:** Дания

**Описание:** Термамил SC - это жидкий ферментный препарат, содержащий альфа-амилазу с исключительной термостабильностью, и продуцируемый генетически модифицированным штаммом микроорганизмов *Bacillus*. Систематическое наименование этого фермента - 1,4- альфа-й-глюкан глюканогидролаза

### **Применение**

Термамил SC - это эндо-амилаза, которая гидролизует 1,4-альфа-гликозидные связи в амилозе и амилопектине. Результат - быстрое снижение вязкости клейстеризованного крахмала.

Расщепленными продуктами являются декстрины с цепями различной длины и олигосахариды.

Термамил SC имеет более широкий диапазон значений pH (особенно низкие значения pH) и очень низкие требования к уровню кальция. Это упрощает процесс и часто позволяет исключать добавление кальция.

В пивоварении были получены положительные результаты (затор с низкой вязкостью, хорошая фильтруемость) при разжижении риса, кукурузной крупки, кукурузного крахмала, сорго и другого несоложенного сырья.

Оптимальная температура для Термамил SC составляет 80-85 0C, однако для полной инактивации фермента во время обычного кипячения сула требуется 60 минут.