



## Glukoamylaza

Numer katalogowy	<b>BR-405130</b>
Kod producenta	<b>BR-405130</b>
Kod EAN	<b>5908277702922</b>

### Opis produktu

**Glukoamylaza** to enzym scukrzający, tzn. rozkłada skrobię do glukozy z ześrutowanego żyta, pszenicy, kukurydzy, ryżu itp. Drożdże w trakcie procesu fermentacji nie są w stanie przerobić skrobi na alkohol, jedynie glukozę. Enzym więc jest niezbędny do przygotowania zacieru.

#### Istotne cechy:

- Gramatura 4 g
- Na 3,5 kg śruty
- Najlepsze efekty wraz z [alfa-amylazą \(405120\)](#) i [Turbo X-Pure \(403103\)](#)
- Do gorzelnictwa i piwowarstwa

#### Sposób użycia:

W naczyniu podgrzej wodę do temperatury 85-95C, dodaj śrutę wybranego zboża w proporcji: 1 kg śruty na 3-4 L wody. Dokładnie wymieszaj, a po 15-30 minutach dodaj alfa-amylazę w ilości 0,9 g na 1 kg śruty, w celu upłynnienia skrobi. Utrzymuj temperaturę mieszaniny na poziomie 95C w ciągu 1 godziny, stale mieszając. Roztwór powinien mieć pH 4,0-4,5. Po tym czasie zostaw zacier do wystudzenia, by osiągnął temperaturę 60C i dodaj glukoamylazę w ilości 1,1 g na 1 kg śruty, w celu dalszego rozłożenia skrobi na cukry proste. Utrzymuj temperaturę mieszaniny przez 1,5 godziny. Poziom scukrzenia powinien wynosić około 15Blg. Roztwór należy wystudzić do 30C. Następnie dodaj saszetkę z drożdżami gorzelnicznymi, np. Turbo WHISKEY (403160), a następnie tak przygotowany zacier poddaj fermentacji przez okres 3-7 dni, zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu drożdży. W przypadku wydzielania znacznej ilości piany polecamy dodać Odpieniacz (405140) - zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu.

**Składniki:** glukoamylaza

**Masa netto:** 4 g