

夏盛 -乙酰乳酸脱羧酶 食品添加剂

产品名称	夏盛 -乙酰乳酸脱羧酶 食品添加剂
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	220.00/kg
规格参数	
公司地址	银川市金凤区长城中路349号
联系电话	0951-5922336 15309519652

产品详情

-乙酰乳酸脱羧酶

产品描述

夏盛 -乙酰乳酸脱羧酶是采用优良菌株枯草芽孢杆菌（*Bacillus subtilis*）经液体深层发酵、超滤等工序精制而成的淡黄色液态高效生物制剂，可用于啤酒酿造中。

主要应用领域

主要应用于降低啤酒中 -乙酰乳酸的含量，消除或降低啤酒中双乙酰的反弹幅度，缩短还原双乙酰的时间，保证啤酒质量的稳定，也可应用于其它需要降解 -乙酰乳酸的行业中。

酶活力定义

在30℃、pH6.0的条件下，1mL酶样品与底物 -乙酰乳酸起反应，每分钟生成1 μmol的3-羟基-2-丁酮（乙偶姻），即为1个酶活力单位，以U/g（或U/mL）表示。

作用条件

有效温度范围：4℃ -70℃ 有效pH范围：3.0-7.5

产品规格

规格：酶活力 1,500u/mL

外观：淡黄色液体制剂。因发酵原料、周期等因素的影响，颜色会稍有差异，但不影响使用功效。

产品标准

本产品执行GB 1886.174《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》的相关规定。具体的产品质量标准如下：

序号	项目	指标
1	容重g/ml	1.10-1.25
2	pH (25)	4.0-6.5
3	铅(Pb)/(mg/kg)	5.0
4	总砷(以As计)/(mg/kg)	3.0
5	菌落总数/(CFU/mL)	50000
6	大肠菌群/(CFU/mL)	30
7	大肠埃希氏菌 (CFU/mL)	<10
	(MPN/mL)	3.0
8	沙门氏菌 (25ml)	不得检出
9	产品外观	淡黄色液体

使用量

在发酵开始使用时，推荐加量为10g-15g/吨冷麦汁。为使其与冷麦汁均匀混合，在第一锅麦汁进罐时，从冷麦汁管道中加入。在辅料使用量大、酵母衰老等情况下，应考虑适当增加使用量，增加幅度在20%-40%为宜。

在清酒中使用时，在清酒罐中推荐添加量为4g-10g/吨啤酒。在发酵液的双乙酰接近指标控制值时，于过滤开始时从清酒管道中加入。清酒检测发现双乙酰含量偏高时，可从罐底清酒出入口管道加入，再用CO₂反冲5-15分钟，使其与酒均匀混合。

使用安全

酶制剂是蛋白质，吸入灰尘或悬浮微粒可能会产生过敏作用，导致人们产生过敏反应。如果长时间接触某些酶，可能会刺激皮肤、眼睛和粘膜；飞溅和强烈搅动可能造成可吸入的粉尘。建议穿戴具有保护作用的衣服、手套和眼睛或脸部保护物。

包装与贮存

1. 包装：25kg/桶
2. 本产品为活性生物制剂，运输、贮存过程中应避光、低温、干燥、通风。
3. 本产品原封装在15℃以下低温阴凉干燥环境下，保质期12个月。