

夏盛蛋白酶（内切型）啤酒用酶

产品名称	夏盛蛋白酶（内切型）啤酒用酶
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	1320.00/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

蛋白酶（内切型）

产品描述

蛋白酶（内切型）是采用优良菌株黑曲霉（*Aspergillus niger*）经液体深层发酵、精制而成的高效生物酶制剂。该酶只从脯氨酸的羧基端裂解多肽，从而阻止了敏感多肽和敏感多酚的氢键结合，可以有效地防止啤酒冷浑浊的形成，并且不影响啤酒的泡持性和口味。

酶活定义

在pH5.0，37℃条件下每分钟从Z-Gly-Pro-pNA释放1umol pNA所用的酶量为一个酶活力单位，以U表示。

作用条件

温度： pH值：

适宜温度范围：25 ~ 45 最适pH范围：4.5 ~ 6.0

有效温度范围：0 ~ 60 有效pH范围：3.5 ~ 7.0

产品功效

1. 防止各种啤酒中冷混浊的形成；
2. 不影响啤酒泡持性和啤酒口味，无进氧风险；
3. 保留啤酒潜在的天然抗氧化能力。

产品规格

规格： 25U/mL，亦可根据客户要求定制

外观：浅褐色液体

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)	4.5-5.5
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) (MPN/mL)	<10 3.0
8	沙门氏菌 (25mL)	不得检出
9	产品外观	浅褐色液体
10	执行标准	GB1886.174

使用方法

发酵初始阶段加入冷麦汁中，可以用10~20倍的酿造水或冷麦汁将酶稀释后添加，也可以直接添加。推荐加量为5ppm~20ppm（即每吨冷麦汁加5mL~20mL）。

然而，由于麦芽用量、麦汁浓度及要达到的保质期的差异，本品的最佳添加量应通过不同添加量的试验来确定。

产品安全

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：5kg/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。