



РЕШЕНИЯ ДЮПОН ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ

Ассортимент DuPont™ Danisco®

Ключевые продукты

Alphalase®

AMYLEX®

DIAZYME®

LAMINEX®

Фантазируйте вместе с нами

Мы тесно сотрудничаем с пивоварами во всем мире - крупными и малыми предприятиями – предоставляя инновационные ферментативные решения сопровождаемые технологической поддержкой для снижения затрат, ускорения производственных процессов и обеспечения гибкого использования сырья, позволяя пивоварам концентрироваться на производстве высококачественного вкусного пива.

Мы разработали специальную линейку ферментных препаратов, позволяющих решить следующие задачи

- доступность сырья, гибкость и контроль созревания пива
- сырье и пивоварение из несоложенных добавок
- осахаривание и контроль сбраживания
- наилучшие решения для фильтрации сусла и пива



DANISCO®

Brewing enzymes

ПРИМЕНЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ	ФЕРМЕНТ	ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА	
Разжижение	AMYLEX® 5T	α-амилаза	- Самый эффективный продукт в группе - Быстрый и эффективный гидролиз крахмала, даже при пониженных температурах	- Активен при T выше 90 °C* - Позволяет работать при более низком гидромодуле
Разжижение	AMYLEX® 4T	α-амилаза	Обеспечивает стабильную работу при нагревании во время затириания или отваривания несоложенных добавок	- Широкий рабочий диапазон pH - Быстрый и эффективный гидролиз крахмала
Разжижение	AMYLEX® BT2	α-амилаза	- Эффективный гидролиз крахмала с быстрым снижением вязкости - Позволяет перерабатывать высокое содержание несоложенных добавок	- Термостабилен при широком диапазоне pH - Не ГММ**
Разжижение	AMYLEX® LT	α-амилаза	- Эффективный гидролиз крахмала с быстрым снижением вязкости - Снижает риск недоосахаривания сусла	Инактивируется в конце затириания
Контроль сбраживания	DIAZYME® X4	глюкоамилаза	Гидролизует крахмал в сбраживаемые сахара, преимущественно до глюкозы	- Позволяет увеличить степень сбраживания до 85% - Не ГММ**
Контроль сбраживания	DIAZYME® FA	α-амилаза	- Повышает сбраживаемость - Генерирует преимущественно мальтозу	Не ГММ**
Контроль сбраживания	DIAZYME® TGA	глюкоамилаза	- Позволяет увеличить RDF до 84% - Генерирует преимущественно глюкозу - Гидролизует остаточный крахмал	Может применяться во время затириания и брожения
Контроль сбраживания	DIAZYME® P10	пуллуланаза	- Улучшает дображивание за счет гидролиза амилопектина - Повышает уровень сбраживаемых сахаров с небольшим влиянием на профиль сахаров	Инактивируется при пастеризации пива
Контроль сбраживания	DIAZYME® MA	α-амилаза	- Грибная α-амилаза - Генерирует преимущественно мальтозу	Активен при T до 80 °C*
Контроль диацетила	Alphalase® Advance 4000	альфа-ацетолактат декарбоксилаза (ALDC)	- Позволяет достичь уровень диацетила к концу основного брожения ниже определяемого - Короткий и постоянный процесс созревания	Подходит для широкого диапазона технологических режимов
Использование несоложенного сырья или недоработанного солода	Alphalase® AP3 Alphalase® AP4 / Alphalase® AP4 MG	Комплекс α-амилазы β-глюканазы нейтральной протеазы	- Постоянство процессов и эффективное пивоварение - Быстрое разжижение даже при низком гидромодуле - Увеличение выхода экстракта и образование FAN	- Без негативного влияния на пенообразование, брожение и аромат пива - Доступны не ГММ и микрогранулированная формы
Пивоварение из сорго	Alphalase® Sorghum Alphalase® Sorghum WT	Комплекс α-амилазы β-глюканазы нейтральной протеазы	- Позволяет перерабатывать до 100% соложенного и несоложенного сорго - Увеличение выхода экстракта и образование FAN для брожения	- Быстрый и эффективный гидролиз крахмала даже при низком гидромодуле - Доступно не ГММ**
Протеазы	Alphalase® NP	Нейтральная протеаза	- Позволяет использовать большое количество несоложенных материалов; - Повышает растворимый белок и FAN	- Инактивируется при 60 °C* - Не ГММ**
Протеазы	Alphalase® THP	Нейтральная протеаза	- Позволяет использовать большое количество несоложенных материалов; - Повышает растворимый белок и FAN	- Активен при T до 80 °C* - Не ГММ**
Фильтрация сусла и пива	LAMINEX® Max-Flow 4G	β-глюканаза ксиланаза	- Самый эффективный продукт в группе - Максимальное расщепление β-глюканов - Снижает риск разрушения фильтрующего слоя	- Снижает риск возникновения послевкуся - Устойчивое решение для высокоплотного пивоварения и различного типа оборудования
Фильтрация сусла и пива	LAMINEX® Super 3G	β-глюканаза ксиланаза	- Повышает эффективность отделения сусла и фильтрации пива; - Улучшает фильтрацию пива и снижает риск возникновения мутности, обусловленной присутствием некрахмальных полисахаридов	- Повышает производительность за счет быстрого отделения сусла - Не ГММ**
Фильтрация сусла и пива	LAMINEX® BG2	β-глюканаза	- Повышает эффективность отделения сусла и фильтрации пива; - Снижает вязкость сусла и уровень β-глюканов	- Улучшенная переработка крахмала - Не ГММ**
Фильтрация сусла и пива	LAMINEX® 750	β-глюканаза	- Повышает эффективность отделения сусла и фильтрации пива; - Очень эффективен для переработки пшеницы	- Активен при T до 90 °C* - Не ГММ**

* Точная температура зависит от конкретных технологических параметров, таких как pH, состав субстрата и концентрация.
** Микроорганизмы, используемые для производства ферментного препарата, не являются генетически измененными согласно определению в Директиве 2009/41/ЕС понятия содержания и использования генетически измененных микроорганизмов.

Данная информация основана на наших научно-исследовательских разработках и знаниях и не заменяет тестирование продукта для определения его соответствия Вашим специальным целям. Настоящим компания не дает никаких гарантий, явных или подразумеваемых, в том числе по возможности продукта быть проданным или его соответствия каким-либо специальным задачам. Данная информация не является лицензией на или рекомендацией по нарушению каких-либо патентов. Овальный логотип DuPont, логотипы DuPont™, Danisco® и все наименования продукции, помеченные значками © или ™, представляют собой зарегистрированные товарные знаки соответствующих правообладателей или товарные знаки компании E. I. du Pont de Nemours and Company или ее аффилированных компаний

