



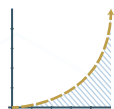
Альфа-амилаза высокотемпературная (Alpha-amylase)

Фермент для высокотемпературного разваривания крахмалосодержащего сырья.

АЛЬФАЛАД БТ – жидкий ферментный препарат, получен путём культивирования селекционированного штамма бактерий *Bacillus licheniformis* с последующей очисткой и концентрированием.

Гидролизует хаотичным образом α -1,4-глюкозидные связи молекул крахмала с образованием мальтодекстринов, снижает вязкость замесов крахмалосодержащего сырья, подготавливает их к осахариванию глюкоамилазой.

- снижает вязкость замесов из крахмалосодержащего сырья
- подготавливает к последующему осахариванию
- высокая термостабильность



Активность
800 ед/мл (АС)



Температура
90–95 °С – оптимум
30–110 °С – раб. область



pH
6,0–7,5 – оптимум
5,0–9,0 – раб. диапазон



Упаковка
1 л – бутылка
5 л, 20 л – канистра



Срок хранения
6 месяцев



Условия хранения
хранить при температуре
от 2 °С до 30 °С

ГМО статус

Препарат получен путем культивирования выделенного направленной селекцией природного штамма микроорганизмов без применения технологий генной инженерии.

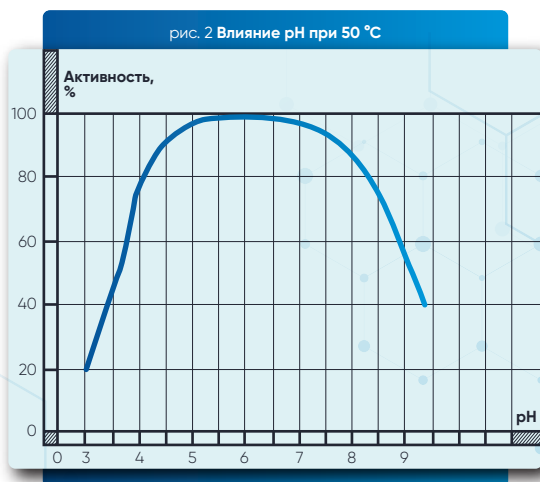
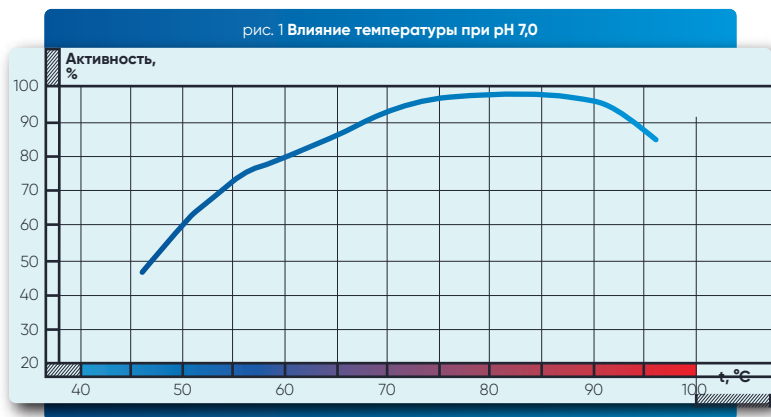
Дозировка

Зависит от сырья и технологических параметров процесса.

Рекомендуемая дозировка: 0,7–0,8 кг/т крахмала – как начальный диапазон для дальнейшей оптимизации.

Характеристика препарата

Графики 1 и 2, отображают влияние температуры и рН на активность.



Применение

АльфаЛад БТ используется в следующих процессах:

- разжижение несоложенных зерновых добавок в пивоварении
- разжижение зерновых замесов при производстве спирта из крахмалосодержащего сырья
- гидролиз крахмала (первая стадия) при производстве крахмальной патоки, глюкозо-фруктозных сиропов и глюкозы