

## **Protemyl GA-150L**

Enzima de zaharificare pt. industria alcoolului

### **Descriere, Actiune, Avantaje**

Protemyl GA-150L este o glucoamilaza obtinuta din *Aspergillus niger* prin tehnici de cultivare si extractie.

Acest produs este utilizat pentru zaharificarea amidonului lichefiat.

### **Specificatii tehnice**

Aspect: lichid maroniu cu miros specific de fermentat

Activitate enzimatica : 150.000 u/ml\*

Temperatura : optim la 58 - 60°C

pH : 3,0 - 5,5 , optim 4,0 - 4,5

Densitate: 1,25 g/ml

Continutul de calciu : ionii de calciu pot proteja enzima

\* 1 unitate de glucoamilaza este egala cu cantitatea de enzima care hidrolizeaza amidonul lichefiat pentru a obtine 1mg glucoza la 40°C si pH 4.0 in timp de 1 h.

### **Dozare si Aplicatii**

Doza recomandata : 500 - 1000 ml/tona de amidon

Enzima va fi introdusa in vasul de zaharificare atunci cand temperatura plamezii a ajuns la 55 - 60°C .

NC: 35079090

Produsul va fi depozitat in locuri uscate si racoroase 4 - 25°C, ferit de lumina solara.

Enzimele sunt proteine si pot produce sensibilitate sau reactii alergice. Contactul prelungit poate irita pielea, ochii si mucoasele nazale. Purtati echipament de protectie, manusi si ochelari.