



Enzimas para
CERVECERÍA



ENZIMAS Para Cervecería

Producto	Enzima	Dosis
Brewzym HSAL	Alfa-amilasa Termoestable	300-700 mL/T de material en grano
LiqueStar 220	Alfa-amilasa Termoestable	150-300 mL/T de material en grano
SQzyme BAL	Alfa-amilasa Bacteriana	100-300 mL/T de material en grano
SQzyme FAL	Alfa-amilasa fungal	200-500 mL/T de material en grano
SQzyme BTA	Beta-amilasa	Dosis a decidir por caso
Brewzym AGL	Glucoamilasa	300-1500 mL/T de material en grano
Brewzym GXP	Enzimas Compuestas	50-400g/T de sustrato
Brewzym BGL	Betaglucanasa	50-400mL /T de molienda
Brewzym NPS	Proteasa Neutra	25-200mL /T de molienda
SQzyme PSL	Proteasa Ácida	25-100mL /T de molienda
Brewzym PRO	Prolin Proteasa	2.5-3.5g/hl mosto
Brewzym ALDC	Acetolactato Descarboxilasa	0.5-1.5ml/hl mosto

Todas las enzimas son de calidad alimentaria y cuentan con certificación Kosher y Halal.

Las enzimas Suntaq se producen en el marco de nuestro HACCP, en un proceso controlado por el sistema de calidad FSSC22000. Cumplen con los requisitos recomendados por JECFA y FCC.

Desempeño de Enzimas en la Preparación de Cervezas

Proceso Usado	Producto	Ventajas y Beneficios
Cocción	SQzyme HSAL	Excelente alfa-amilasa termoestable de <i>Bacillus licheniformis</i>
	LiqueStar 220	Alfa-amilasa termoestable altamente eficiente, para reducción superior de la viscosidad y excelente rendimiento de licuefacción
Sacarificación	Brewzym AGL	Glucoamilasa clásica de gran rendimiento
	SQzyme BTA	Beta-amilasa extraída de la cebada, utilizada para mejorar la sacarificación al producir maltosa
	SQzyme BAL	Alfa-amilasa bacteriana concentrada de <i>Bacillus subtilis</i> con gran rendimiento de licuefacción a temperatura media
Potenciadores de Fermentación	Brewzym NPS	Proteasa neutra para producir suficientes péptidos y aminoácidos en el mosto para conseguir una fermentación adecuada
	SQzyme PSL	Proteasa ácida que actúa correctamente a pH bajo para equilibrar el perfil de aminoácidos durante la fermentación
	SQzyme FAL	Alfa-amilasa fungal para mejorar el nivel de azúcar fermentable y alcanzar niveles de atenuación más altos
	Brewzym ALDC	Alfa acetolactato descarboxilasa, que puede catalizar eficazmente la descarboxilación de acetolactato para generar acetoina y controlar la acumulación de diacetilo, para acelerar el proceso de elaboración de cerveza y regular el sabor de los productos
	Brewzym PRO	Una endopeptidasa específica para enlaces con prolina, que hidroliza pequeñas proteínas que podrían provocar turbidez y para mejorar el proceso de estabilización de la cerveza
Filtración	Brewzym GXP Brewzym BGL	Beta glucanasa de alta eficiencia con grandes concentraciones de actividades secundarias de xilanas, celulasas y otras, para reducir la viscosidad del mosto, acelerar la filtración, resolver los problemas causados por betaglucanos de turbidez y brillo de la cerveza

SUNTAQ INTERNATIONAL LIMITED

Contacto México

Roberto Carrillo
roberto.carrillo@suntaqzymes.com
+5255 37285723