

Dane aktualne na dzień: 30-06-2026 22:45

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/enzym-scukrzajacy-glukoamylaza-1l-p-245.html>



Enzym Scukrzający (GLUKOAMYLAZA) 1L

Cena	90,00 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Glukoamylaza - enzym scukrzający. Służy do przygotowania zacieru z ześrutowanego żyta, pszenicy, kukurydzy, ryżu itp.

Sposób użycia:

- Po wystudzeniu zacieru do 60 °C dodajemy kwasek cytrynowy, aby zakwasić zacier.
- Zacier powinien mieć 5-5,5 pH. Sprawdzamy paskiem pH. Dajemy rozpuszczony w wodzie enzym scukrzający w ilości 1ml enzymu na 2 kg śruty lub mąki. Dokładnie mieszamy !!!
- Jak zacier ostygnie do 35°C dodajemy uwodnione drożdże. Musimy pamiętać, aby temperatura zaczynu drożdżowego i zacieru powinna być taka sama.

- Optymalne pH i zakres pracy enzymu pH 5-5,5
- Optymalna temperatura 55-60°C
- Temperatura fermentacji 35°C.