

Dane aktualne na dzień: 01-07-2026 00:03

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/enzym-uplynniajacy-alfa-amylaza-1l-p-243.html>

Enzym Upłynniający (ALFA-AMYLAZA) 1L



Cena	100,00 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Alfa-amylaza - enzym upłynniający skrobię. Pozwala odpowiednio przygotować zacier z ześrutowanego żyta, pszenicy, kukurydzy, ryżu i innych produktów wykorzystywanych w gorzelnictwie.

Dawkowanie 150ml na 1000kg skrobi.

W domowych warunkach 50 ml enzymu upłynniającego wystarcza na 300kg mąki lub śruty zboża (1ml enzymu na 6kg śruty lub mąki). Przed zacieraniem przygotuj określoną ilość śruty lub mąki, odmierz odpowiednią ilość enzymu upłynniającego i rozpuść go w wodzie w stosunku 1 do 10. Gotuj trzy litry wody na każdy kilogram śruty. Wsyp śrutę do wrzątku i dokładnie wymieszaj oraz dodaj uwodniony enzym.

Przy tradycyjnym zacieraniu enzym wlewamy do zacieru o temperaturze 80-90°C

- Optymalne pH zacieru 5,8 -6,8
- Optymalna temperatura 80-90°C
- Zakres temperatury 70-100°C
- Zakres pH 5,2-7,5

Dla zacierów ziemniaczanych dawkę należy podwoić.