



AROMAZYME™

アロマザイム

特 長

ABV AROMAZYME™は、
Aspergillus niger 由来のβ-グルコシダーゼ酵素から構成される食品用酵素製剤です。
グリコシド結合を加水分解し、グルコースとモノテルペンアルコール化合物の遊離が期待されます。



期待される効果

- ホップ由来揮発性アロマ化合物リリースの促進
- ホップ利用率の向上 (ホップ使用量の削減)
- テルペン化合物の比率変化によるアロマの多様性向上
- ハーシュな苦味抑制によるビールのマウスフィールと飲みやすさの向上



使用量

5g/hL



使用方法

(世界的な使用方法となります。使用前に必ず管轄の税務署にご相談ください。)

- 製品を適量の水 (1gあたり 約10mL) で希釈し、発酵槽内で均一に分散させます。
- ※ 至適温度範囲 : 15~65°C
- ※ 至適pH 3.5~6.5 (範囲から外れるサワービール等の場合、酵素活性は低下します。)

Copyright 2024 セティ株式会社

本資料を無断で複写・転載する事を固く禁じます。本資料は研究・開発用です。

2024.06