

Opti-Mash Zyme FAQs

D. Cos'è Opti-Mash Zyme?

R. Opti-Mash Zyme è un complesso enzimatico sviluppato per ottimizzare le prestazioni dell'ammontamento. Contiene alfa-amilasi termostabili, beta-glucanasi e proteasi, che agiscono in modo sinergico per migliorare la degradazione di amido, beta-glucani e proteine.

D. Che vantaggi può portare alla mia gamma di birre?

R. Opti-Mash Zyme può migliorare l'efficienza produttiva di tutta la gamma di birre, aumentando la resa in estratto e rendendo più costante il processo di ammontamento. È particolarmente utile quando si impiegano malti poco modificati o si desidera utilizzare elevate percentuali di cereali non maltati, offrendo maggiore flessibilità nella formulazione delle ricette. Inoltre, una migliore fluidità del mosto e una filtrazione più efficiente possono contribuire a ridurre i tempi di produzione e a ottimizzare l'utilizzo della sala cotte.

D. Non mi piace usare prodotti chimici o coadiuvanti. Non esiste un modo più "naturale" per migliorare l'estrazione?

R. Nel mondo della birra quasi tutto è possibile, ma c'è sempre un compromesso! "Naturale" è un termine complesso, con molte zone grigie. Gli enzimi sono al contempo naturali e high-tech, poiché sono prodotti da organismi viventi e ottenuti attraverso moderne tecnologie biotecnologiche, proprio come molti altri strumenti utilizzati nella produzione della birra. È possibile migliorare l'estrazione intervenendo sul profilo di ammontamento, prolungando le soste o scegliendo malti con un grado di modificazione più elevato, ma ciò può richiedere più tempo, energia o materie prime di qualità superiore. Opti-Mash Zyme rappresenta un supporto pratico per aumentare l'efficienza dell'ammontamento, ottenere una maggiore resa in estratto e migliorare la costanza del processo, senza modificare le caratteristiche della birra finita.

D. Come funziona Opti-Mash Zyme?

R. Opti-Mash Zyme è un complesso enzimatico composto da alfa-amilasi, beta-glucanasi e proteasi, enzimi naturalmente presenti anche nel malto. Le beta-glucanasi degradano i beta-glucani, mentre le proteasi idrolizzano parte delle proteine della matrice del chicco, facilitando l'accesso all'amido. L'alfa-amilasi interviene quindi sulla sua degradazione, trasformandolo in zuccheri fermentescibili. L'azione combinata di

questi tre enzimi migliora l'efficienza dell'ammestamento, aumenta la resa in estratto e favorisce una filtrazione più rapida ed efficace.

D. Come dovrei dosare Opti-Mash Zyme?

R. Il dosaggio dipende dalla composizione della miscela di cereali impiegata. In un ammostamento con 100% malto, il dosaggio consigliato è di 10–50 g per 100 kg di grist. Nelle produzioni che prevedono l'impiego di orzo non maltato, il dosaggio raccomandato è di 100–200 g per 100 kg di orzo. Per ottenere la massima efficacia, si consiglia di aggiungere l'enzima durante il mash-in.

D. Per quali birre può essere utilizzato?

R. Opti-Mash Zyme può essere impiegato nella produzione di qualsiasi stile di birra. È particolarmente indicato quando si utilizzano malti poco modificati o con caratteristiche non costanti, poiché contribuisce a migliorare e stabilizzare l'efficienza dell'ammestamento, la resa in estratto e la regolarità del processo.

D. L'attività enzimatica prosegue? Come viene denaturato/disattivato l'enzima?

R. No. L'enzima svolge la sua funzione durante l'ammestamento e viene inattivato dalle elevate temperature della bollitura del mosto. Di conseguenza, non rimane attivo nelle fasi successive del processo produttivo né nella birra finita. Optimash Zyme è considerato un coadiuvante tecnologico/di processo e, in quanto tale, non deve essere riportato in etichetta.

D. Quali sono le considerazioni sulla sicurezza alimentare e microbiologica?

R. Il prodotto è stabile se conservato nelle condizioni di stoccaggio raccomandate, ed è frutto di rigorosi standard di produzione e riconfezionamento. Qualsiasi aggiunta alla birra o al mosto deve essere eseguita con la stessa cura che il birraio adotterebbe per qualsiasi altra aggiunta, come ad esempio il lievito o il luppolo in dry hopping.

D. Optimash Zyme è un OGM?

R. Optimash Zyme non è un OGM, non contiene OGM ed è classificato come coadiuvante tecnologico. È prodotto tramite la fermentazione di microrganismi ottimizzati attraverso moderne biotecnologie che non sono presenti nel prodotto finale.

D. Opti-Mash Zyme è costoso?

R. Opti-Mash Zyme permette di valorizzare al massimo il potenziale delle materie prime impiegate. Ottimizzando l'attività enzimatica durante l'ammestamento, aumenta

l'efficienza di estrazione del malto, migliora la fluidità del mosto e rende più efficace la filtrazione. Questo si traduce in una maggiore resa della sala cotte e in un utilizzo più efficiente delle materie prime.

D. Chi posso contattare se ho domande?

R. Il nostro staff tecnico!

Italiano: christian.cupito@caldic.com,

Inglese + Tedesco: adam.johnson@caldic.com