

Prodooze CLAREX

Endopeptidase específica para prolina

Enzima com função específica de estabilização coloidal e quebra do glúten. O uso de Prodooze Clarex não afeta o sabor da cerveja nem a espuma.

Estabilização coloidal

Prodooze Clarex garante que a cerveja fique límpida no mercado por mais tempo, ou seja, aumenta a estabilidade coloidal.

Tem ação específica para quebra (hidrólise) de proteínas de alto peso molecular com muita prolina, que causam turbidez na cerveja por se complexar com os polifenóis. Com a quebra da proteína, as partículas formadas são muito menores, deixando de ser visíveis e mantendo a limpidez e brilho da cerveja.

Com seu uso, é possível:

- Estender a validade da cerveja pois se mantém límpida por mais tempo;
- Enviar a cerveja para locais mais distantes;
- Reduzir o tempo de maturação a 0°C → menor custo e menor tempo;
- Maturar a cerveja em temperaturas de até 7°C → menor custo.

Quebra do glúten

Prodooze Clarex quebra a estrutura da glutenina. A dosagem na quantidade e procedimento corretos permite a quebra do glúten da cevada (malte) a níveis abaixo dos 10 ppm detectáveis pela metodologia oficial (ELISA) para análise do glúten em bebidas.

Segundo os Art. 2 e 32 da IN 65/2019 do MAPA, a expressão "cerveja sem glúten" é permitida para cerveja que contenha teor de glúten abaixo do estabelecido em regulamento técnico específico. Segundo a OMS, esse nível é de 20 ppm.

Importante:

- (i) A expressão "cerveja sem glúten" deve ser usada em separado e de forma clara e prontamente distinguível da utilizada na denominação de produto;
- (ii) A garantia dos níveis desejados de glúten na cerveja se dá por controle e análise de cada lote.

Aplicação:

Dosar no mosto frio, no início da fermentação. A dosagem recomendada varia com o tipo de cerveja e o tempo de vida de prateleira desejados:

	6 – 9 meses	9 – 12 meses
100% malte de cevada	1 – 2 g/hL *	2 – 3 g/hL *
60% malte de cevada	1 – 1.5 g/hL *	1.5 – 2 g/hL *

* dosagens para uma cerveja com extrato primitivo de 12 °P (OG = 1,048).

Apresentação: preparação enzimática líquida, em frascos de 0,5 kg, 1 kg ou 5 kg.

Estocar abaixo de 20°C, de preferência em câmara fria. **Validade:** 1 ano

Cuidados:

Enzimas podem causar irritação na pele ou nos olhos e a inalação dos vapores pode causar irritação em indivíduos mais suscetíveis. Utilizar equipamentos de proteção individual para evitar o contato com a pele e os olhos, e a inalação de vapores do produto.

Enzimas são coadjuvantes de tecnologia: produtos utilizados para auxiliar o processo produtivo, melhorando sua eficiência e/ou melhorando a qualidade da cerveja produzida. Estão permitidos pela ANVISA na RDC 64 / 2011 e seu uso **dispensa** declaração no rótulo da cerveja.

 Redução de custo **Ganho de tempo** **Melhor qualidade** **Cerveja sem glúten**