

## Oferta duńskich enzymów gorzelniczych firmy NOVOZYMES

Biosan oferuje niżej wymienione towary z możliwością dostarczenia na własny koszt w ciągu 2 dni do zamawiającego.

### ENZYMY UPŁYNNIAJĄCE

#### TERMAMYL 120L typ L

Zastosowanie: upłynnianie (dekstrynizacja) skrobi  
Optymalna temperatura: 85 - 105°C  
Optymalne pH: 6,0 - 6,5  
Dawka [kg/tona]: 0,5 - 0,6

#### TERMAMYL S.C.

Zastosowanie: upłynnianie (dekstrynizacja) skrobi  
oraz zmniejszenie lepkości  
Optymalna temperatura: 85 - 110°C  
Optymalne pH: 5,0 - 6,0  
Dawka [kg/tona]: 0,2 - 0,4

#### TERMAMYL SC DS

Zastosowanie: upłynnianie (dekstrynizacja) skrobi  
oraz zmniejszenie lepkości  
Optymalna temperaturai: 85 - 110°C  
Optymalne pH: 5,0 - 6,0  
Dawka [kg/tona]: 0,1 - 0,2

#### FUNGAMYL 800 L

Zastosowanie: upłynnianie (dekstrynizacja) skrobi  
Optymalna temperatura: 60 - 65°C  
Optymalne pH: 5,0 - 6,0  
Dawka [kg/tona]: 0,1 - 0,15



### ENZYMY POMOCNICZE

#### ALCALASE 2.4 L FG

Zastosowanie: intensyfikacja fermentacji  
Optymalna temperatura: 55 - 70°C  
Optymalne pH: 5,0 - 7,0  
Dawka [kg/tona]: 0,01 - 0,03

#### NEUTRASE 0,8 L

Zastosowanie: intensyfikacja fermentacji  
Optymalna temperatura: 35 - 50°C  
Optymalne pH: 5,5 - 7,5  
Dawka [kg/tona]: 0,05 - 1,0

#### SHEARZYME 500 L

Zastosowanie: hydroliza polisacharydów  
nieskorbiowych  
Optymalna temperatura: 55 - 70°C  
Optymalne pH: 5,5 - 6,0  
Dawka [kg/tona]: 0,02 - 0,05

#### VISCOFERM

Zastosowanie: hydroliza polisacharydów  
nieskorbiowych  
Optymalna temperatura: 45 - 65°C  
Optymalne pH: 4,0 - 6,0  
Dawka [kg/tona]: 0,03 - 1,0



### ENZYMY SCUKRZAJĄCE

#### SACZYME

Zastosowanie: scukrzanie skrobi i dekstryn  
oraz hydroliza białek  
Optymalna temperatura: 60 - 65°C  
Optymalne pH: 4,5 - 5,5  
Dawka [kg/tona]: 0,4 - 0,6

#### SAN EXTRA L

Zastosowanie: scukrzanie skrobi i dekstryn  
oraz hydroliza białek  
Optymalna temperatura: 65 - 70°C  
Optymalne pH: 4,0 - 5,0  
Dawka [kg/tona]: 0,4 - 0,6

#### SAN SUPER 360 L

Zastosowanie: scukrzanie skrobi i dekstryn  
oraz hydroliza białek  
Optymalna temperatura: 65 - 70°C  
Optymalne pH: 4,5 - 5,5  
Dawka [kg/tona]: 0,5 - 0,7

### AKCESORIA

termocukromierze i cukromierze  
termometry kątowe w oprawie metalowej 3/4 cala  
termometry do kadek drożdżowych  
termometry proste o zakresie 0 - 100 °C  
alkoholomierze  
elektroniczny tester do pomiaru pH  
elektroniczny tester wilgotności ziarna

papierki Merck do pomiaru pH w zakresie 0 - 6

cylindry szklane

plomby, drut



### KSIĄŻKI PRODUKCYJNE

Spis zabezpieczeń,  
Księga rewizyjna,  
Wydanie spirytusu na zewnątrz,  
Księga kontroli produkcji i inne...



### DROŻDŻE

Krajowe D2 oraz AS4

