

## B-Glucan X Zyme FAQs

### D. Cos'è B-Glucan X Zyme?

R. B-Glucan X Zyme è un preparato enzimatico a base di  $\beta$ -glucanasi, sviluppato per ottimizzare le prestazioni dell'ammestamento e della filtrazione. La  $\beta$ -glucanasi degrada i  $\beta$ -glucani presenti nelle pareti cellulari del cereale, riducendo la viscosità del mosto e migliorando la permeabilità del letto filtrante. Ciò favorisce uno svolgimento più regolare ed efficiente delle operazioni di filtrazione.

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

R. B-Glucan X Zyme può migliorare l'efficienza produttiva di tutta la gamma di birre aiutando a eliminare uno dei principali colli di bottiglia della produzione: la filtrazione del mosto. La maggiore permeabilità del letto filtrante favorisce un migliore recupero dell'estratto, contribuendo ad aumentare la resa complessiva della sala cotte. Il risultato è un processo più regolare e costante, con una riduzione dei tempi di filtrazione e un migliore sfruttamento delle materie prime.

### D. Non mi piace usare prodotti chimici o coadiuvanti. Non esiste un modo più "naturale" per migliorare la filtrazione?

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 la filtrazione intervenendo sul profilo di ammostamento, prolungando le soste o utilizzando materie prime con un contenuto inferiore di  $\beta$ -glucani, ma questi approcci possono richiedere più tempo o limitare la flessibilità nella scelta delle ricette. B-Glucan X Zyme rappresenta un supporto pratico per ridurre la viscosità del mosto, aumentare la velocità di filtrazione e migliorare il recupero dell'estratto, senza modificare le caratteristiche della birra finita.

### D. Come funziona B-Glucan X Zyme?

R. B-Glucan X Zyme agisce degradando i  $\beta$ -glucani presenti nelle pareti cellulari dei cereali. Questi composti sono tra i principali responsabili dell'elevata viscosità del mosto e di filtrazioni lente o difficoltose. La loro degradazione rende il mosto più fluido, migliora la permeabilità del letto filtrante e consente una filtrazione più rapida ed efficiente, con un migliore recupero dell'estratto.

---

**D. Come dovrei dosare B-Glucan X Zyme?**

R. Il dosaggio consigliato dipende dalla composizione del grist e dalle condizioni di processo. In genere, il dosaggio raccomandato è di 5–40 g per 100 kg di grist, da aggiungere durante l'ammestamento. Per ottenere i migliori risultati, il dosaggio può essere ottimizzato in funzione della percentuale di cereali impiegati e del contenuto di  $\beta$ -glucani delle materie prime.

**D. Per quali birre può essere utilizzato?**

R. B-Glucan X Zyme può essere impiegato nella produzione di qualsiasi stile di birra. È particolarmente indicato quando si utilizzano malti poco modificati o materie prime con un elevato contenuto di  $\beta$ -glucani.

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

R. No. B-Glucan X Zyme 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. B-Glucan X Zyme è considerato un coadiuvante tecnologico (processing aid) 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. B-Glucan X Zyme è un OGM?**

R. B-Glucan X 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. B-Glucan X Zyme è costoso?**

R. B-Glucan X Zyme aiuta a eliminare uno dei principali colli di bottiglia della produzione: la filtrazione del mosto. Riducendo la viscosità e accelerando la filtrazione, permette di diminuire i tempi di produzione e di migliorare il recupero dell'estratto. L'aumento della produttività e l'utilizzo più efficiente delle materie prime compensano facilmente il costo dell'enzima.

---

**D. Chi posso contattare se ho domande?**

R. Il nostro staff tecnico!

Italiano: christian.cupito@caldic.com,

Inglese + Tedesco: adam.johnson@caldic.com