



Chemat



Chemat Sp z o.o.
Przemysłowa 85a
62-510 Konin
tel./fax: 63/244 10 44, 211 29 29
tel.kom.: +48 609 008 790
email: enzymy@popchemat.pl
www.popchemat.com.pl
NIP 665-27-44-758

>>> KATALOG ENZYMÓW





>>> KATALOG ENZYMÓW

Termostabilna alfa amylaza HSAA40L	>	2
Termostabilna alfa amylaza HSAA100LA	>	3
GLUKOAMYLAZA GA300L	>	4
GLUKOAMYLAZA GA150L	>	5
KSYLANAZA XL	>	6
COMPOUND ETHANOL ENZYME (CEE)	>	7
ENER FERM HT	>	8
VITAMON COMBI	>	9
FRIKONT	>	10
SCHAUM-EX	>	11

TERMOSTABILNA ALFA-AMYLAZA HSAA40LA

OPIS PREPARATU

Termostabilna alfa-amylaza, wchodząca w skład preparatu, jest otrzymywana ze szczepu bakterii *Bacillus licheniformis*, na drodze fermentacji i odpowiednich metod ekstrakcji. Enzym jest endo-amylazą, która hydrolizuje wiązania α -1,4-glikozydowe w amylozie i amylopektynie, co powoduje szybki spadek lepkości skleikowanej skrobi. Produktami rozkładu są rozpuszczalne dekstryny i oligosacharydy o różnych długościach łańcucha. Produkt wykazuje lepszą odporność na działanie temperatury i zdolność przystosowawczą w niższym pH środowiska oraz przy mniejszej zawartości jonów wapnia, co znacznie ułatwia przebieg procesu. Preparat o klasie spożywczej znajduje szerokie zastosowanie w przemyśle do etapu uptynniania, przy produkcji etanolu, syropów skrobiowych, piwa, soków owocowych, itp.

SPECYFIKACJA

Wygląd: ciecz o zabarwieniu ciemnobrązowym, z typowym pofermentacyjnym niedrażniącym zapachem.

pH: 4.5-8.0

Temperatura: 80-110°C

Aktywność enzymatyczna: $\geq 40,000$ U/ml

DAWKOWANIE

0,25-0,4 kg (220-350 ml) na tonę skrobi

Optymalne dawkowanie enzymu zależy od indywidualnych parametrów procesu technologicznego obróbki surowca.

Enzym wykazuje większą aktywność w górnym zakresie temperatury.

PAKOWANIE

Produkt dostępny w kanistrach 25 kg.

PRZECHOWYWANIE

Produkt powinien być przechowywany w chłodnym miejscu w temperaturze 0-20°C.

TERMOSTABILNA ALFA-AMYLAZA HSAA100LA

OPIS PREPARATU

Termostabilna kwaśna alfa-amylaza, wchodząca w skład preparatu, jest otrzymywana ze szczepu bakterii *Bacillus subtilis*, na drodze fermentacji i odpowiednich metod ekstrakcji. Enzym jest endo-amylazą, która hydrolizuje wiązania α -1,4-glikozydowe w amylozie i amylopektynie, co powoduje szybki spadek lepkości skleikowanej skrobi. Produktami rozkładu są rozpuszczalne dekstryny i oligosacharydy o różnych długościach łańcucha.

Produkt wykazuje lepszą odporność na działanie temperatury i zdolność przystosowawczą w niższym pH środowiska oraz przy mniejszej zawartości jonów wapnia, co znacznie ułatwia przebieg procesu. Preparat o klasie spożywczej znajduje szerokie zastosowanie w wielu dziedzinach przemysłu do etapu uptynniania, przy produkcji etanolu, syropów skrobiowych, piwa, soków owocowych, w fermentacji biologicznej itp.

SPECYFIKACJA

Wygląd: ciecz o zabarwieniu jasnożółtym, z typowym pofermentacyjnym niedrażniącym zapachem.

pH: 4.0-7.0.

Temperatura: 40-95°C

Aktywność enzymatyczna: $\geq 100,000$ U/ml

DAWKOWANIE

0,1-0,25 kg (80-200 ml) na tonę skrobi

Optymalne dawkowanie enzymu zależy od indywidualnych parametrów procesu technologicznego obróbki surowca.

Enzym wykazuje większą aktywność w górnym zakresie temperatury.

PAKOWANIE

Produkt dostępny w kanistrach 25 kg.

PRZECHOWYWANIE

Produkt powinien być przechowywany w chłodnym miejscu w temperaturze 0-20°C.

GLUKOAMYLAZA GA300L

OPIS PREPARATU

Glukoamylaza (GA300L) to ciekły preparat zawierający glukoamylazę pozyskiwaną ze szczepu *Aspergillus niger*. Enzym katalizuje hydrolizę wiązań α -1,6-glikozydowych w miejscu występowania rozgałęzienia oraz α -1,4-glikozydowych począwszy od nieredukującego końca łańcucha uwalniając cząsteczki glukozy. Działanie glukoamylazy umożliwia rozkład obu komponentów skrobi- liniowej amylozy i posiadającej rozgałęzienia amylopektyny, oraz dalszą hydrolizę dekstryn otrzymanych w procesie upłynniania.

Preparat o klasie spożywczej znajduje szerokie zastosowanie w wielu dziedzinach przemysłu, przy produkcji etanolu, syropów skrobiowych, piwa, soków owocowych, w fermentacji biologicznej itp.

SPECYFIKACJA

Wygląd: ciecz o zabarwieniu brązowym, z typowym pofermentacyjnym niedrażniającym zapachem.

pH: 4.0-5.0

Temperatura: 40-65°C

Aktywność enzymatyczna: $\geq 300,000$ U/ml

DAWKOWANIE

0,3-0,6 kg (260-500 ml) na tonę skrobi

Optymalne dawkowanie enzymu zależy od indywidualnych parametrów procesu technologicznego obróbki surowca.

PAKOWANIE

Produkt dostępny w kanistrach 25 kg.

PRZECHOWYWANIE

Produkt powinien być przechowywany w chłodnym miejscu w temperaturze 0-20°C.



GLUKOAMYLAZA GA150L

OPIS PREPARATU

Glukoamylaza (GA150L) to ciekły preparat zawierający glukoamylazę pozyskiwaną ze szczepu *Aspergillus niger*. Enzym katalizuje hydrolizę wiązań α -1,6-glikozydowych w miejscu występowania rozgałęzienia oraz α -1,4-glikozydowych począwszy od nieredukującego końca łańcucha uwalniając cząsteczki glukozy. Działanie glukoamylazy umożliwia rozkład obu komponentów skrobi- liniowej amylozy i posiadającej rozgałęzienia amylopektyny, oraz dalszą hydrolizę dekstryn otrzymanych w procesie upłynniania.

Preparat o klasie spożywczej znajduje szerokie zastosowanie w wielu dziedzinach przemysłu, przy produkcji etanolu, syropów skrobiowych, piwa, soków owocowych, w fermentacji biologicznej itp.

SPECYFIKACJA

Wygląd: ciecz o zabarwieniu brązowym, z typowym pofermentacyjnym niedrażniającym zapachem.

pH: 4.0-5.0

Temperatura: 40-65°C

Aktywność enzymatyczna: $\geq 150,000$ U/ml

DAWKOWANIE

0,6-0,9 kg (550-800 ml) na tonę skrobi

Optymalne dawkowanie enzymu zależy od indywidualnych parametrów procesu technologicznego obróbki surowca.

PAKOWANIE

Produkt dostępny w kanistrach 25 kg.

PRZECHOWYWANIE

Produkt powinien być przechowywany w chłodnym miejscu w temperaturze 0-20°C.



KSylanaza XL

OPIS PREPARATU

Ksylanaza XL to wzbogacony preparat enzymatyczny na bazie ksylanazy, którego zadanie polega na selektywnej hydrolizie hemicelulozy i celulozy do polimerów o mniejszej masie cząsteczkowej, w odpowiednich warunkach przetwórstwa. Produkt Ksylanaza XL jest ciekłą, stabilną formą enzymu hemicelulazy/celulazy.

SPECYFIKACJA

Wygląd:	Ciecz o zabarwieniu od średnio do ciemnobursztynowego
Zapach:	Lekki zapach fermentacji
pH	3.5 -7.5
Temperatura	35-60°C
Aktywność:	Ksylanaza 15,000 do 17,500 U/g

ZASTOSOWANIE

Ksylanaza XL może być wykorzystana do hydrolizy frakcji zawierających hemicelulozę i celulozę w materiale biomasy.

DAWKOWANIE

130 ml na tonę surowca

Optymalne dawkowanie enzymu zależy od indywidualnych parametrów procesu technologicznego obróbki surowca.

PAKOWANIE

Produkt dostępny w kanistrach 25 kg.

PRZECHOWYWANIE

Produkt powinien być przechowywany w chłodnym miejscu w temperaturze 0-20°C.

COMPOUND ETHANOL ENZYME (CEE)

OPIS PREPARATU

CEE jest zoptymalizowanym preparatem enzymatycznym, który zawiera wysokiej jakości celulazę, ksylanazę, beta-glukanazę, proteazę wymieszane w odpowiednich proporcjach. Ten specjalny produkt rozkłada polisacharydy nieskrobiowe, składniki ściany komórkowej roślin, proteiny i w ten sposób wpływa na skrócenie czasu przebiegu fermentacji, powoduje wzrost wydajności etanolu, obniża lepkość mieszaniny fermentacyjnej, zwiększa ilość cukrów fermentujących, wspomaga namnażanie się drożdży i ich wzrost.

SPECYFIKACJA

Wygląd: proszek

pH: 2.0-6.0 .

Temperatura: 30-40°C.

SKUTEK DZIAŁANIA

- › Skrócenie czasu etapu fermentacji.
- › Lepsze wykorzystanie surowca.
- › Zwiększenie ilości cukrów ulegających fermentacji, dla większej wydajności etanolu.
- › Obniżenie lepkości mieszaniny fermentacyjnej i pozostałości po destylacji.

DAWKOWANIE

0,08-0,2 kg na tonę surowca

Dodać do etapu poprzedzającego fermentację (3-5 godzin po zaszczepieniu drożdży) lub do fermentora z 1/3 ilości zacieru.

Dokładnie wymieszać aby zapewnić dobre rozprowadzenie produktu.

Optymalne dawkowanie enzymu zależy od indywidualnych parametrów procesu technologicznego obróbki surowca.

PAKOWANIE

Produkt dostępny w opakowaniach 25 kg.

PRZECHOWYWANIE

Produkt powinien być przechowywany w chłodnym miejscu w temperaturze 0-20°C.

ENER FERM HT

OPIS PREPARATU

EnerFerm® HT to silnie fermentujące, suche drożdże czystych kultur pozyskane z *Saccharomyces cerevisiae*. Drożdże zoptymalizowane są pod kątem tolerancji maksymalnej temperatury (max. 42°C) i stężenia alkoholu (do 18%) i dlatego są szczególnie odpowiednie dla fermentacji zacierów o wysokim stężeniu cukrów i wysokich temperatur fermentacji.

DAWKOWANIE

- › 200 g EnerFerm® HT / tonę medium fermentacyjnego do przygotowania nastawu drożdży w propagatorze.
- › 500 g EnerFerm® HT / tonę medium fermentacyjnego do bezpośredniego zaszczepienia, w zależności od zawartości surowca w medium.
- › Optymalne dawkowanie preparatu zależy od indywidualnych parametrów procesu technologicznego obróbki surowca.

SPOSÓB UŻYCIA

Uwodnić EnerFerm® HT w 5-10-krotnej ilości ciepłej wody (35-40°C). Wymieszać i pozostawić do napęcznienia na ok. 25 minut. Natychmiastowo rozpoczynająca się aktywność metaboliczna drożdży powoduje, że przygotowana zawiesina drożdży wzrasta w naczyniu (należy zapewnić odpowiednią ilość miejsca do wzrostu). Tworząca się piana nie oznacza, że drożdże cechują się pienistością w dalszej pracy. Natychmiast po napęcznieniu drożdży, zawiesina powinna zostać dodana do kadki drożdżowej lub do kadzi fermentacyjnej. Dokładnie wymieszać aby zapewnić dobre rozprowadzenie drożdży! Dla zacierów, które ze względu na swą wysoką lepkość (żyto, pszenica) lub naturalną zawartość białek (ziemniaki) mają tendencję do pienienia, zaleca się użycie Schaum-ex (antypieniacz), lub użycia separatora piany (wirówka piany) w nad powierzchniowej części kadzi fermentacyjnej.

PAKOWANIE

Produkt dostępny w opakowaniach 0,5 kg.

PRZECHOWYWANIE

Opakowania przechowywać szczelnie zamknięte, w temperaturze 0-20°C. Otwarte opakowania ponownie uszczelnić i zużyć w ciągu 2-3 dni.

VITAMON COMBI

OPIS PREPARATU

Produkt Vitamon® Combi to specjalnie spreparowana odżywka dla drożdży. Wspomaga ona namnażanie się drożdży i dzięki temu gwarantuje szybkie rozpoczęcie fermentacji i kompletne odfermentowanie substratu. Vitamon® Combi to preparat zawierający fosforan dwuamonowy i witaminę B1 (tiaminę).

ZASTOSOWANIE

Wspomaganie namnażania się drożdży i stopnia odfermentowania.

PRODUKT I DZIAŁANIE

Vitamon® Combi to odmiana preparatu, która jest optymalną pożywką dla drożdży. Vitamon® Combi należy stosować do wszystkich produktów wysokiej jakości i do wszystkich technik fermentacyjnych. Preparat zawiera zarówno witaminy potrzebne do namnażania jak i substancje odżywcze potrzebne do lepszego odfermentowania zacieru lub moszczu.

DAWKOWANIE

50 g/100 l kadki drożdżowej

Po dodaniu należy zadbać o dobre rozprowadzenie odpowiednim mieszadłem. Preparat należy zastosować przed dodaniem suchych kultur drożdży.

Optymalne dawkowanie preparatu zależy od indywidualnych parametrów procesu technologicznego obróbki surowca.

PAKOWANIE

Produkt dostępny w opakowaniach 15 kg.

PRZECHOWYWANIE

Produkty Vitamon® należy przechowywać w suchych pomieszczeniach i chronić przed dostępem światła, w temperaturze 0-20°C.



FRIKONT

OPIS PREPARATU

Preparat antyseptyczny na bazie antybiotyku - benzylopenicyliny. Stosuje się jako środek bakteriobójczy do zapobiegania infekcjom w trakcie produkcji spirytusu etylowego, podczas propagacji drożdży i fermentacji.

SPECYFIKACJA

Skład:	Substancja biologicznie czynna: Natrium benzylpenicillin, 70%.
Katalizator:	Natrium benzoate, 30%.
Wygląd:	Proszek koloru białego.
Zapach:	Neutralny.
pH	3.0-8.0
Temperatura	≤40°C

DAWKOWANIE

1-2g/m³ zacieru

Optymalne dawkowanie preparatu zależy od indywidualnych parametrów procesu technologicznego obróbki surowca.

SPOSÓB UŻYCIA

Preparat należy stosować w postaci wodnego roztworu. Zaleca się rozpuszczenie w przynajmniej 10-ciokrotnie większej ilości czystej wody, o temperaturze nie większej niż 40°C. Roztwór można dodawać zarówno do kadki drożdżowej jak i do zacieru, po osiągnięciu przez niego temperatury fermentacji. W trakcie destylacji zacieru FRIKONT ulega dezaktywacji sprawiając, że wywar nie wykazuje żadnej aktywności antybiotycznej.

PAKOWANIE

Produkt dostępny w opakowaniach 1kg.

PRZECHOWYWANIE

Preparat FRIKONT powinien być przechowywany w suchym miejscu, w temperaturze 0 – 20°C.



SCHAUM - EX

OPIS PREPARATU

Schaum-ex to specjalny odpieniacz silikonowy. Właściwości substancji aktywnych powierzchniowo skutecznie zapobiegają tworzeniu się piany podczas fermentacji i destylacji. Preparat jest optymalny do stosowania w przetwórstwie owoców, zboża i ziemniaków.

ZASTOSOWANIE

- Zapobieganie tworzeniu się piany w czasie fermentacji i destylacji.
- Bezproblemowy przebieg procesów produkcyjnych.
- Lepsze wykorzystanie pojemności fermentorów przez zmniejszenie objętości piany.

Schaum-ex jest nieszkodliwy dla zdrowia, neutralny smakowo i zapachowo, dlatego produkt może zostać w wywarze, który następnie można bez obawy przeznaczyć na paszę, kompost lub spożytkować w inny sposób.

DAWKOWANIE

3 ml/100 l zacierów owocowych,

30 ml/t ubogiego w białko zacieru zbożowego,

60 ml/t bogatego w białko zacieru zbożowego lub ziemniaczanego.

Optymalne dawkowanie preparatu zależy od indywidualnych parametrów procesu technologicznego obróbki surowca.

SPOSÓB UŻYCIA

Nierozcieńczony produkt dodaje się bezpośrednio do zacieru. Należy dobrze wymieszać. Preparat można dodawać także tuż przed destylacją. W razie potrzeby produkt można stosować jako 10 – 20% emulsję.

PAKOWANIE

Produkt dostępny w opakowaniach 1 kg.



