



Enzyme Development Corporation (212) 736-1580

21 Penn Plaza, New York, NY 10001
E-mail: info@EnzymeDevelopment.com

ENZECO® ACID UREASE **Aplicación en la Producción de Sake**

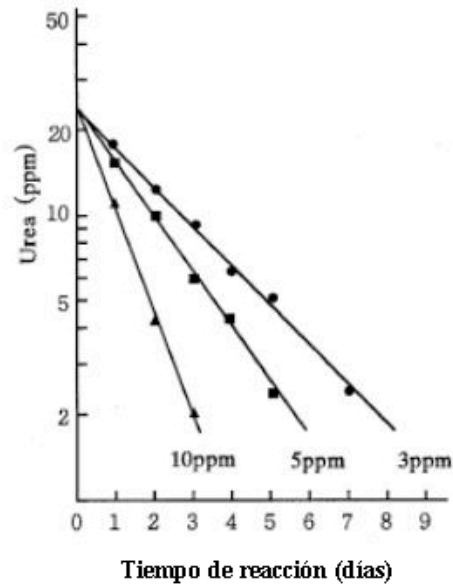
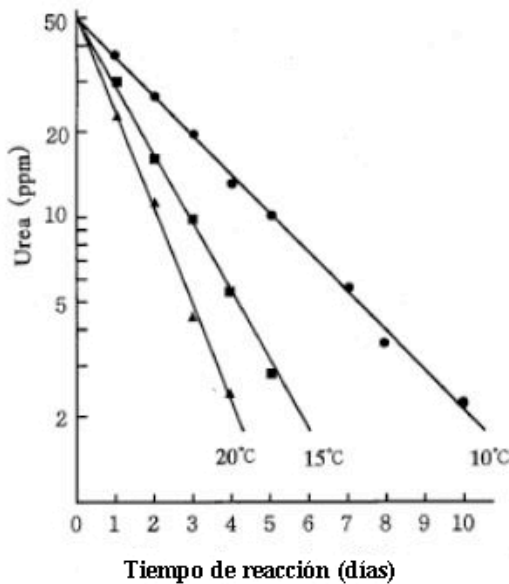
Disuelva el equivalente de 30,000 a 100,000 unidades de *Enzeco® Acid Urease* en 1 ~ 2 litros de sake. Añada esta solución a 1,000 litros de sake después de la filtración del puré fermentado mezclando la solución completamente mientras la agita. Deje reposar por algún tiempo.

Ejemplo 1

Añada 30 unidades (equivalente a 8.58 mg) de *Enzeco® Acid Urease* a un litro de sake japonés (pH 4.0, Urea 50 ppm) y déjelo reaccionar a 10, 15 y 20° C (50, 59 y 68° F).

Ejemplo 2

Añada de 6 a 20 unidades (equivalente a 1.7 ~ 5.7 mg) de *Enzeco® Acid Urease* a un litro de sake japonés (pH 4.0, Urea 23 ppm) y déjelo reaccionar a 15° C (59° F).



Estas sugerencias y datos están basados en información que consideramos confiable. Son ofrecidas de buena fe, pero sin garantía debido a que las condiciones y métodos de uso de nuestros productos están más allá de nuestro control. Las sugerencias de uso de nuestros productos no deben ser entendidas como recomendaciones que incurran en la violación de cualquier patente o regulación gubernamental.