

糖化酶——酒精工业专用

● 产品介绍

溢多利糖化酶系列产品是溢多利公司依据酒精行业糖化工艺特点，依托溢多利公司国家级研发工程中心的技术及人才优势，采用现代生物工程技术选育的黑曲霉菌种（*Aspergillus niger*）进行深层液体发酵、提取精制而成的一种糖化速度快、后糖化能力强的优质糖化酶产品。

● 糖化酶在酒精工业的作用

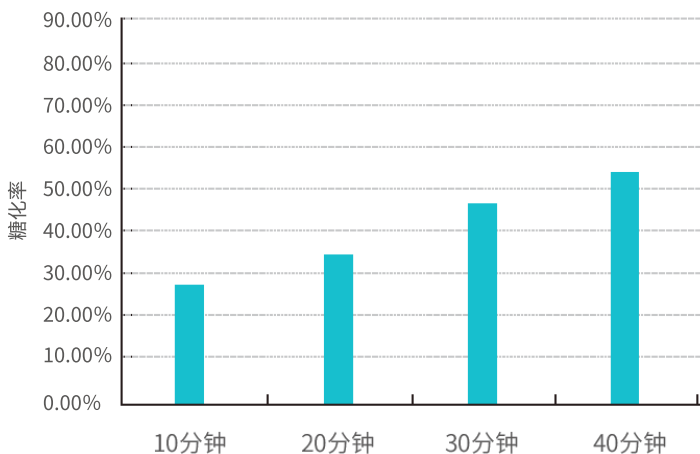
- 1、本产品糖化速度快，有效减少醪液在糖化罐的停留时间，提高设备利用率，降低染菌风险，此外也更加适用于无糖化酒精生产工艺。
- 2、本产品在低温和耐酸方面表现突出，后糖化能力强，可有效提高发酵强度，提高酒精得率，改善发酵指标，从而进一步改善DDGS质量，提高企业的获利能力。
- 3、配合使用本公司的耐热 α -淀粉酶、酸性蛋白酶并协调生产工艺和设备，可明显改善发酵成熟醪指标，进而为提高清夜回配、减少工艺用水及污水排放提供可能，减轻酒精厂环保压力。

● 糖化酶的酶解效果

1、糖化酶的使用对提高糖化率的效果

■ 糖化酶THzyme-40

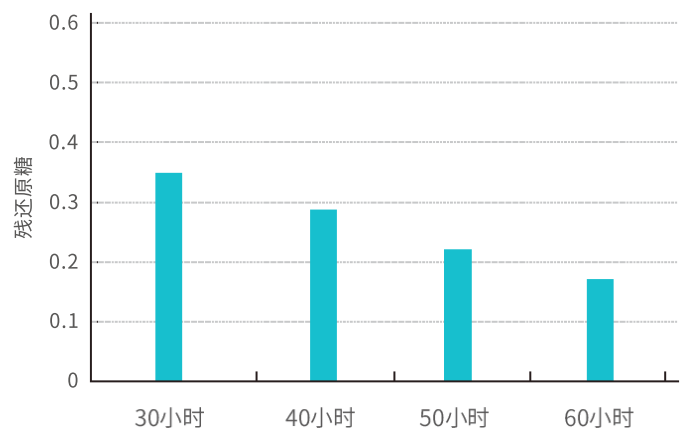
实验数据表明溢多利糖化酶能有效提高液化醪的糖化速率，缩短了糖化过程时间，提高产品的产率。



2、糖化酶的使用对降低残还原糖的效果

■ 糖化酶THzyme-40

实验数据表明溢多利糖化酶的使用能有效减低发酵过程中的残还原糖，在提高淀粉利用率方面效果显著，提高酒精得率，降低吨酒粮耗，最终提高企业盈利能力。



● 产品技术指导

项目	技术指导
酶活力 (U/g或者U/mL)	≥260000u/ml
适应pH范围	适应pH范围3.0-5.0, 最适pH范围3.5-4.5
适应温度范围	适应温度范围20-62°C, 最适作用温度56-60°C
外观	褐色、浅褐色液体
保质期	原包装在阴凉干燥、25°C条件下, 保质期为6个月
产品执行标准	GB/1886.174-2016

● 酶活力定义

1毫升酶液在40°C, pH4.6的条件下, 1小时水解可溶性淀粉产生1 mg葡萄糖, 即为一个酶活单位, 符号为: U/mL (或者U/g)。

● 使用方法

边糖化边发酵: 液化醪冷却到60°C以下时, 连续流加糖化酶。

预糖化后边糖化边发酵: 液化醪冷却到56-60°C时, 连续流加糖化酶。

● 添加量

产品	原料	推荐添加量
糖化酶	玉米、木薯、小麦	0.8-1.8kg/吨酒精

● 产品包装与储存

采用高密度聚乙烯桶包装, 规格分为25kg/桶、30kg/桶或1125kg/桶, 也可按照客户要求规格包装。

本品应避免高温和阳光直射, 放置于25°C以下阴凉干燥处存储。

● 注意事项

使用过程中, 避免吸入, 防止与粘膜接触, 若有接触需及时用清水冲洗。

原包装启封后, 请尽快使用。

本品在贮运中要避免雨淋、冰冻和暴晒, 禁止与有毒有害物质混运, 混存。