

Tabelle: Enzyme des Malzes und ihr Verhalten beim Maischen¹

Enzym	Wirkungsoptima in Maische		Inaktivierungstemperatur/°C
	pH	Temperatur/°C	
<i>Hauptklasse 1: Oxidoreduktasen</i>			
Peroxidase		40-50	65
Lipoxigenase	6,5	40	70
Polyphenoloxidase		60-65	80
<i>Hauptklasse 3: Hydrolasen</i>			
Lipase	6,8	35-40	60
Saure Phosphatase	4,5-5,0	50-53	70
α-Amylase	5,6-5,8	70-75	80
β-Amylase	5,4-5,6	60-65	70
Cellulase	4,5-5,0	20	20
Laminarinase	5,0	37	50
Endo-β-1→4-Glucanase	4,7-5,0	40-50	55
Grenzdextrinase	5,1	55-60	65
Maltase	6,0	35-40	40
β-Mannosidase	3-6	55	70
Invertase	5,5	50	55
Exo- und Endoxylanasen	5,0	45	
Endo-β-1→3-Glucanase	4,7-5,0	40-45	55
Exo-β-Glucanasen	4,5	40	40
Pullulanase	5,0-5,2	40	70
Arabinosidase	4,6-4,7	40	60
β-Glucan-Solubilase mit Esteraseaktivität	6,6-7,0	62	73
β-Glucan-Solubilase mit Carboxypeptidaseaktivität	4,6-4,9	62	73
Aminopeptidasen	7,2	40-45	55
Carboxypeptidasen	5,2	50-60	70
Dipeptidasen	7,2-8,2	40-45	55
Endopeptidasen	5,0-5,2	50-60	70

¹ Quelle: Heyse, Karl-Ullrich (Hrsg.): Handbuch der Brauerei-Praxis. 3. Aufl. Nürnberg 1995. S. 58.