

Hochtemperatur- α -Amylase für Bier

Cat. No. BER-1511

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Es handelt sich um ein Schnitzenzym, das Stärke, lösliche Dextrine und die α -1, 4-Dextrose-glykosidische Bindung von Oligos hydrolysieren kann. Nach der Enzymbehandlung wurde die Viskosität der Pastenstärke schnell reduziert und in Dextrin sowie eine kleine Menge Dextrose und Maltose hydrolysiert.

Anwendungen

Bierindustrie: Nachdem Rohmaterial und Wasser gleichmäßig gemischt sind, fügen Sie 0,3L Amylase (20000u/ml) pro Tonne hinzu und erhöhen Sie die Temperatur schnell. Der optimale Effekt wird bei 95-97°C erreicht. Wenn die Temperatur 100°C erreicht und 30 Minuten gehalten wird, kann der Abschluss der Verflüssigung durch den Iodtest überprüft werden.

Synonyme

Hochtemperatur-Alpha-Amylase; Bier; Hochtemperatur- α -Amylase; α -Amylase; EC 3.2.1.1; FOOD HTAA 3211; Alpha-Amylase; Glykogenase; Bacillus licheniformis; Bierenzym; Verflüssigung; Einschnitzenzym; Pastestärke; Hochtemperatur-Alpha-Amylase für Bier; BER-1511

Produktinformation

Herkunft

Bacillus licheniformis

Aussehen

flüssig

CAS-Nummer

9000-90-2

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25 kg/Fass oder gemäß den Anforderungen des Kunden.