Creative Enzymes®

Hochtemperatur-α-Amylase für Bier

Cat. No. BER-1511

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Es handelt sich um ein Schnittenzym, das Stärke, lösliche Dextrine und die a-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-a-Amylase; a-Amylase; EC 3.2.1.1; FOOD HTAA 3211; Alpha-Amylase; Glykogenase; Bacillus licheniformis; Bierenzym; Verflüssigung; Einschnittenzym; 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.