Creative Enzymes®

Fungale Hemicellulase-Enzym für Brotteige

Cat. No. GRAIN-2512

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine teigverbessernde pilzliche Hemicellulase-Enzymzubereitung. Sie wirkt auf Mehl-Pentosane, um Brotteige und -mischungen zu erweichen und die Viskosität zu reduzieren.
Anwendungen	Getreideverarbeitung
Synonyme	Fungales Hemicellulase-Enzym; Brotteige; Getreideverarbeitungsenzym; fungale Hemicellulase; Getreideverarbeitung; Hemicellulase; Fungales Hemicellulase-Enzym für Brotteige; GRAIN-2512

Produktinformation

Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit
CAS-Nummer	9025-56-3

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform).