

## 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).