Creative Enzymes®

α-Amylase für Brot

Cat. No. GRAIN-2513

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine Alpha-Amylase, die als Zutat in Backverbesserern und Backmischungen sowie zur Ergänzung und Standardisierung der natürlichen Alpha-Amylase-Aktivität von Mehl in der Mühle verwendet wird. Bei Zugabe zu Brotmehlen verbessern Maltose und Dextrine die Fermentation, das Backvolumen, die Krume und die Weichheit.
Anwendungen	Getreideverarbeitung
Synonyme	alpha-Amylase; alpha-Amylase für Brot; Getreideverarbeitung; alpha-Amylase; Brot; Alpha-Amylase für Brot; GRAIN-2513

Produktinformation

Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit
CAS-Nummer	9000-90-2

Verwendung und Verpackung

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