

Hemicellulase zur Weichmachung

Cat. No. GRAIN-2514

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Enthält Hemicellulase (Pentosanase)-Aktivitäten, die auf Mehl-Pentosane wirken, um Brotteige und -mischungen zu erweichen und die Viskosität zu reduzieren.

Anwendungen

Getreideverarbeitung

Synonyme

Hemicellulase zur Weichmachung; Getreideverarbeitungsenzym für; Hemicellulase; Weichmachung; Hemicellulase zur Weichmachung; GRAIN-2514

Produktinformation

Aussehen

Pulver oder Flüssigkeit

CAS-Nummer

9025-56-3

Verwendung und Verpackung

Verpackung

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