Creative Enzymes®

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).