Creative Enzymes®

Bakterielle Hemicellulase

Cat. No. GRAIN-2515

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Ein bakterielles Hemicellulase, das eine Teigbehandlungsenzymzubereitung ist. Seine Hemicellulase (Pentosanase) Aktivitäten wirken auf die Mehl-Pentosane, um Brotteige und Teigmischungen zu erweichen und die Viskosität zu reduzieren.
Anwendungen	Getreideverarbeitung
Synonyme	Bakterielle Hemicellulase; Getreideverarbeitungsenzym; Hemicellulase; Getreide; GRAIN-2515

Produktinformation

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

Verwendung und Verpackung

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