

## 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).