Creative Enzymes®

Enzymmischung zur Verbesserung der Aromen von Milchprodukten

Cat. No. DAI-1214

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Enzymkomplex, der verwendet wird, um die Aromen von Milchprodukten zu verbessern, indem Milchproteine in Hart- und Weichkäse modifiziert werden, um wasserlösliche Peptide, Aminosäuren und andere stickstoffhaltige Verbindungen zu erzeugen.
Anwendungen	die Aromen von Milchprodukten verbessern
Synonyme	verbessernde Aromen von Milchprodukten; verbessernde Aromen von Milchprodukten Enzym; modifizierendes Milchproteine Enzym; Milch-Enzyme; Milch; Enzymmischung zur Verbesserung von Aromen von Milchprodukten; DAI-1214

Produktinformation

Aussehen	anfragen

Verwendung und Verpackung

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