

Eine Mischung aus Enzymen für Kaffee

Cat. No. TAC-3213

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Eine einzigartige Mischung aus lebensmitteltauglichen Enzymen, Bio-Enhancern und natürlich verfügbaren Mikroben, die als Abwasserbehandlung in der Verarbeitung von Arabica- und Robusta-Kaffeeirschen verwendet wird, um veresterte Pektine, Fasern und Pflanzenpolymere zu depolymerisieren, was letztendlich zu niedrigeren Konzentrationen von BOD, COD, TSS und TDS sowie zu verbesserter Klarheit und Beseitigung unangenehmer Gerüche im Kaffeewasser führt.

Anwendungen

Kaffeeirschenverarbeitung

Produktinformation

Aussehen

Pulver oder Flüssigkeit

Verwendung und Verpackung

Verpackung

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