Creative Enzymes®

Enzymmischung für die Verarbeitung von Stärke aus Getreide

Cat. No. ASE-3105

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine Enzymmischung aus Cellulase, Hemicellulase, Mannanase, Xylanase und anderen, die entwickelt wurde, um bei der Hydrolyse von nicht-stärkehaltigen Kohlenhydraten wie Mannanen und Xylanen zu helfen.
Anwendungen	Verarbeitung von Getreidestärke
Synonyme	Hydrolyse; Nicht-Stärke-Kohlenhydrate; Hydrolyse von Nicht-Stärke-Kohlenhydraten; Alkohol- und Stärkeenzyme; Stärke; Verarbeitung von Getreidestärke; Alkohol; Getreide; Stärkeverarbeitung; Getreide; Getreide-Stärke;

Produktinformation

Aussehen	anfragen

Verwendung und Verpackung

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