

Protease-Enzym für die Fermentation

Cat. No. ASE-3112

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Ein Proteaseenzym, das in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzt wird, um Proteine abzubauen und deren Löslichkeit, Dispersibilität, Schmackhaftigkeit und Verdaulichkeit zu erhöhen.

Anwendungen

Fermentationsverbesserung

Synonyme

Protease-Enzym; für Fermentation; Protease; Kraftstoffalkohol; Alkohol- und Stärkeenzyme; Fermentationsverbesserung; Verbesserung; Stärkeenzyme;

Produktinformation

Aussehen

anfragen

CAS-Nummer

37259-58-8

Verwendung und Verpackung

Verpackung

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