Creative Enzymes®

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).