Creative Enzymes®

Enzymmischung für Alkohol-BG

Cat. No. ASE-3113

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine temperaturstabile Beta-Glucanase-Enzymformulierung, die verwendet wird, um die endogene Glucanase-Enzymaktivität von Getreide während des Maischens oder Mahlens von Malz oder anderen Getreidekörnern zu ergänzen.
Anwendungen	Viskositätsreduktion & HGF
Synonyme	für Alkohol; temperaturstabile Beta-Glucanase-Enzym; Maischen oder Mahlen von Malz; Brennalkohol; Beta-Glucanase; Beta-Glucanase-Enzym; Beta-Glucanase; Maischen; Mahlen von Malz;

Produktinformation

Aussehen	anfragen

Verwendung und Verpackung

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