

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).