Creative Enzymes®

Enzymmischung zur Modifizierung von unlöslichen Milchproteinen

Cat. No. DAI-1217

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Modifizieren Sie unlösliche Milchproteine, um geschmackvolle freie Aminosäuren zu erzeugen, die die Intensität von reifen Hart- und Weichkäsen erhöhen.
Anwendungen	Mike Verarbeitung
Synonyme	modifizieren; modifizieren unlöslicher Milchproteine; Modifizieren unlöslicher Milchproteine Enzym; Milchverarbeitungsenzyme; unlösliche Milchproteine; unlösliche Milch; Enzymgemisch zum Modifizieren unlöslicher Milchproteine; DAI-1217

Produktinformation

Aussehen	anfragen

Verwendung und Verpackung

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