Creative Enzymes®

Rindfleischknochenpepton

Cat. No. CEFX-070

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Rinderknochenpepton ist eine organische Verbindung. Es handelt sich um ein gelbliches Pulver mit einem speziellen Fleischgeruch, das durch leichtes Hydrolysieren von frischem Fleisch und Knochen mit Säure oder biologischen Enzymen und anschließendes Trocknen hergestellt wird. Knochenpepton ist reich an organischen Stickstoffverbindungen, Vitaminen und Zuckern und ist nahrhaft.
Anwendungen	Rohmaterial für Kulturmedien und biochemische Experimente.

Produktinformation

Herkunft	Rinderknochen