Creative Enzymes®

β-Glucanase für die Bierproduktion

Cat. No. BER-1515

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	β-Glucanase ist eine hocheffiziente biologische Enzymzubereitung, die aus dem hervorragenden Stamm Trichoderma reesei durch tiefe Flüssigfermentation und Raffinierung hergestellt wird. β-Glucanase ist der Hauptbestandteil des Enzyms und besitzt auch die Vitalität von Pentosanase, Xylanase und Cellulase.
Anwendungen	1. Viskosität des Würzes reduzieren, Filtrationsgeschwindigkeit erhöhen, Helligkeit des Würzes verbessern und Filtrationsleistung verbessern; 2. Würzeausbeute verbessern, Getreideverbrauch reduzieren und Produktionskosten senken; 3. Produktionskapazität der Vergärung verbessern und die Verbesserung der vergärbaren Produkte fördern; 4. Nutzungseffizienz verbessern und Lebensdauer der Membran in der Produktion von reinem Fassbier verlängern.

Produktinformation

Herkunft	Trichoderma reesei
Aussehen	Hellgelbes bis bräunlich-gelbes festes Pulver
Form	Pulver
pH-Stabilität	4.5-6.0
Optimale Temperatur	45°C-75°C
Stabilisatoren	Das Produkt wurde ursprünglich in einer kühlen, trockenen Umgebung verpackt und hat eine Haltbarkeit von 12 Monaten.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Dieses Produkt enthält aktive biologische Wirkstoffe. Der Transport- und Lagerungsprozess sollte dunkel, kühl, trocken und belüftet sein.