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. |