Creative Enzymes®

Natamycin (Lebensmittelqualität)

Cat. No. CEFX-367

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Natamycin ist ein sicheres und hochwirksames biologisches Konservierungsmittel, das das Wachstum verschiedener Schimmelpilze und Hefen weitreichend und effektiv hemmen kann, sowie die Produktion von Mykotoxinen hemmt und die Haltbarkeit von Backwaren, Fleischprodukten, Käse, Mayonnaise und fermentiertem Wein effektiv verlängern kann.
Anwendungen	Weit verbreitet als sicheres Konservierungsmittel in Käse, Brot und Gebäck, Fleischprodukten, Salatdressings, Saucen und Getränken.

Produktinformation

Aussehen	Fast weißes oder cremig gelbes kristallines Pulver
CAS-Nummer	7681-93-8
Reinheit	95%

Verwendung und Verpackung

Verpackung	500g/Flasche, 10kg/Eimer, 25kg/Eimer oder verpackt nach den Anforderungen der Kunden.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Lagerung versiegelt, lichtgeschützt und unter 20°C.