Creative Enzymes®

Hefeextrakt für fermentative Ernährung

Cat. No. EXTZ-642

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Hefeextrakt ist ein gelbes Pulver, das aus frischer Hefe als Rohmaterial gewonnen wird, das durch Autolyse durch enzymatischen Abbau von Hefe, gefolgt von Trennung, Filtration, Konzentration und Trocknung, verarbeitet wird. Hefeextrakt ist reich an Nährstoffen wie Proteinen, Aminosäuren, Peptiden, Nukleotiden, B-Vitaminen, Wachstumsfaktoren und Spurenelementen. Diese Nährstoffe sind in einem gut ausgewogenen Verhältnis vorhanden und bieten eine umfassende und ausgewogene Ernährung für mikrobielle Fermentation und Kultur.

Produktinformation

Form	Pulver