

## Lipase für die Käsehydrolyse

Cat. No. NATZ-116

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Cheese Hydrolase ist ein spezielles Enzym, das von unserem Unternehmen speziell für die Anwendung in der Käseverarbeitung entwickelt wurde. Es wurde entwickelt, um die Reifung von Käse zu beschleunigen, das Aroma zu verbessern und die Löslichkeit des Produkts zu erhöhen, was die weitere Verarbeitung und Herstellung erleichtert.

### Produktinformation

<b>Form</b>	Flüssigkeit
<b>Aktivität</b>	100.000U/mL
<b>Optimales pH</b>	7.0-7.5
<b>Optimale Temperatur</b>	35°C-50°C