

Magnesiumsulfat

Cat. No. EXTZ-645

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Magnesiumsulfat liegt in zwei Formen vor: wasserfrei und als Heptahydrat. Es ist sowohl in Lebensmittelqualität als auch in Industriequalität erhältlich. Die Variante in Lebensmittelqualität erfüllt die Anforderungen der Pharmakopöen sowie der Lebensmittelsicherheitsstandards, unterliegt einer strengen Kontrolle des Verunreinigungsprofils und wird als Gerinnungsmittel für Tofu, als Mineralstoffzusatz in Getränken sowie als Nährstoffkomponente bei der Lebensmittel-Fermentation eingesetzt; die Industriequalität stellt für großtechnische Anwendungen eine wirtschaftliche und effiziente Quelle für Magnesium- und Sulfationen dar. Es zeichnet sich durch hohe Löslichkeit, einen stabilen Hydratationszustand und sehr gute Fließfähigkeit aus und wird breit in Zellkulturmedien, Enzymreaktionspuffern und landwirtschaftlichen Nährstoffformulierungen verwendet.

Anwendungen

Nährstoffanreicherungsmittel (Magnesiumanreicherungsmittel), Gerinnungsmittel, Geschmacksverstärker, Verarbeitungshilfsstoff und Brauzusatzstoff; eingesetzt zur Ergänzung von Magnesium im Brauwasser, als Nährstoffquelle während der Fermentation zur Steigerung der Fermentationseffizienz, zur Verbesserung des Geschmacks des daraus hergestellten Sake (0,002 %) sowie zur Einstellung der Wasserhärte.

Produktinformation

Aussehen

Farblose säulenförmige oder nadelförmige Kristalle

CAS-Nummer

10034-99-8

Molekülformel

$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$

Molekulargewicht

246,47

Reinheit

99,5 %