Creative Enzymes®

Aspergillus niger Lipase, Lebensmittelqualität

Cat. No. DIS-1028

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Ein Enzym, das in der Lage ist, Fette und Öle zu hydrolysieren. Typischerweise in der Käseproduktion verwendet. Geeignet für andere Anwendungen in Lebensmittelqualität.
Anwendungen	Ergänzungsmittel
Synonyme	Lipase-AN

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus niger
Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform).