Creative Enzymes®

α-Amylase-Enzym für Mehl

Cat. No. FLO-1301

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine Fungal-Alpha-Amylase-Enzympräparation, die von einem ausgewählten Stamm der Aspergillus-Arten produziert wird.
Anwendungen	Es wird speziell als Zutat zur Verbesserung von Mehl verwendet, wenn das Mehl selbst einen niedrigen Gehalt an Alpha-Amylase aufweist. FlourFaa sorgt für die kontinuierliche Bildung von Dextrinen und Maltose aus der verfügbaren Stärke des Mehls und verbessert die Qualität des Mehls.
Synonyme	Alpha-Amylase-Enzym; für Mehl; pilzliche Alpha-Amylase-Enzym; Qualität des Mehl-Enzyms verbessern; Qualität verbessern; Alpha-Amylase-Enzym; Mehl; Alpha-Amylase; Alpha-Amylase-Enzym für Mehl; FLO-1301

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus-Arten
Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit
CAS-Nummer	9000-90-2

Verwendung und Verpackung

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