

## 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.