Creative Enzymes®

Hefeextraktpaste, BR-Qualität

Cat. No. CEGZ-6437

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Ein konzentrierter Hefeextrakt, gewonnen aus frischer Brau- oder Bäckerhefe durch Autolyse oder enzymatische Hydrolyse mit anschließender Abtrennung und Aufreinigung, der Aminosäuren, Peptide, Nukleotide sowie weitere wasserlösliche Nährstoffe bereitstellt.
Anwendungen	Industrielle Fermentation für Biopharmazeutika, Aminosäuren, Vitamine, organische Säuren, Enzympräparate, probiotische Prozesse, Biopestizide und mikrobielle Präparate.

Produktinformation

Herkunft	Frische Bierhefe oder Bäckerhefe
Aussehen	Paste; gelblichbraun bis dunkelbraun; charakteristischer Hefeextraktgeruch; kein Fremdgeruch.
Form	Einfügen
Zusammensetzung	Aus Hefe gewonnene Aminosäuren, Peptide, Nukleotide und wasserlösliche Wachstumsfaktoren.
Qualität	Industriequalität: Gesamtstickstoff (Trockensubstanz) ≥ 6,5 %; Aminostickstoff (Trockensubstanz) ≥ 2,0 %; Trockensubstanz ≥ 60,0 %; Chlorid ≤ 1,8 % Biochemische Qualität: Gesamtstickstoff (Trockensubstanz) ≥ 7,0 %; Aminostickstoff (Trockensubstanz) ≥ 2,5 %; Trockensubstanz ≥ 65,0 %; Chlorid ≤ 1,5 % Prüfqualität: Gesamtstickstoff (Trockensubstanz) ≥ 7,0 %; Aminostickstoff (Trockensubstanz) ≥ 2,5 %; Trockensubstanz ≥ 70,0 %; Chlorid ≤ 1,5 %; Phosphat-Fällungstest: klar
Verwendung	Als Bestandteil eines Kulturmediums verwenden; vollständig lösen und vor der Anwendung sterilisieren.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	500 g/Flasche; 1 kg