Creative Enzymes®

Hefeextraktpulver, Industriequalität

Cat. No. CEGZ-6439

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Ein pulverförmiger Hefeextrakt, hergestellt aus frischer Brau- oder Bäckerhefe mittels Autolyse oder enzymatischer Hydrolyse sowie anschließender Abtrennung, Konzentrierung und Trocknung, um eine lösliche Nährstoffmischung bereitzustellen, die reich an Aminosäuren, Peptiden und weiteren hefeabgeleiteten Faktoren ist.
Anwendungen	Industrielle Fermentation zur Herstellung von Biopharmazeutika, Aminosäuren, Vitaminen, organischen Säuren, Enzympräparaten, probiotischen Produkten, Biopestiziden und mikrobiellen Präparaten.

Produktinformation

Herkunft	Frische Bierhefe oder Bäckerhefe
Aussehen	Pulver; blassgelb bis gelbbraun; keine Verklumpung; charakteristischer Hefeextraktgeruch; frei von sichtbaren Fremdpartikeln.
Form	Pulver
pH-Stabilität	2%ige wässrige Lösung: 4,5–7,5
Zusammensetzung	Hefegewonnene Peptide, Aminosäuren und weitere wasserlösliche Nährstoffkomponenten.
Qualität	Industriequalität: Gesamtstickstoff (Trockensubstanz) ≥ 7,5 %; Aminostickstoff (Trockensubstanz) ≥ 2,5 %; Asche (Trockensubstanz) ≤ 15,0 %; Feuchte ≤ 6,0 %; Transparenz (2%-Lösung): leicht trüb Biochemische Qualität: Gesamtstickstoff (Trockensubstanz) ≥ 7,5 %; Aminostickstoff (Trockensubstanz) ≥ 3,0 %; Asche (Trockensubstanz) ≤ 15,0 %; Feuchte ≤ 6,0 %; Transparenz (2%-Lösung): klar Testqualität: Gesamtstickstoff (Trockensubstanz) ≥ 7,5 %; Aminostickstoff (Trockensubstanz) ≥ 3,5 %; Asche (Trockensubstanz) ≤ 15,0 %; Feuchte ≤ 6,0 %; Phosphat-Fällungstest: klar
Verwendung	Als Bestandteil eines Kulturmediums verwenden; vollständig lösen und vor der Anwendung sterilisieren.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	250 g/Flasche; 1 kg; 25 kg