Creative Enzymes®

Maisfermentationspulver

Cat. No. CEGZ-50243

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Maisfermentpulver ist eine natürliche Lebensmittelzutat, die durch Fermentation von Maisstärke und Hefeextrakt mit GRAS-konformen, als sicher eingestuften mikrobiellen Stämmen hergestellt wird.
Anwendungen	Fleischerzeugnisse Milcherzeugnisse Backwaren Eierzeugnisse Reis- und Mehlerzeugnisse Getränke
Synonyme	Kultivierte Maisstärke Fermentiertes Maispulver

Produktinformation

Aussehen	Pulver
Form	Pulver
CAS-Nummer	N/A
Reinheit	k. A.
Hinweise	Nur für Forschungs- und Entwicklungszwecke.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Kühl und trocken lagern; nach dem Öffnen fest verschlossen halten, um Feuchtigkeitsaufnahme zu vermeiden. Haltbarkeit: 18 Monate.