Creative Enzymes®

Säureprotease für Bier

Cat. No. BER-1512

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Säureproteasen-Extrakte aus der Fermentation von Aspergillus niger. Bei niedrigem pH-Wert kann es effektiv Proteine hydrolysieren. Säureproteasen werden weit verbreitet in Ethanol, Wein, Bier, Brauwesen, Lebensmittelverarbeitung, Futtermitteln usw. eingesetzt.
Anwendungen	Ethanol, Wein, Bier, Brauerei, Lebensmittelverarbeitung, Futtermittel usw.
Synonyme	Säureprotease; für Bier; Säureprotease; Ethanol; Baijiu-Enzym; Bier-Enzym; Brau-Enzym; Säureprotease für Bier; BER-1512

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus niger
Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit

Verwendung und Verpackung

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