Creative Enzymes®

# Fungale Hemicellulase-Enzym für Mehl

*Cat. No. FLO-1302*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Eine pilzliche Hemicellulase-Enzymzubereitung, die von einem ausgewählten Stamm der Aspergillus-Arten produziert wird. |
| ***Anwendungen*** | Dieses Ergebnis führt zu einer verbesserten Entwicklung und Erweiterbarkeit von Gluten, das durch diese Enzyme produziert wird, und verbessert die Qualität und den Geschmack von Mehl. Es wird speziell als Zutat zur Verbesserung von Mehl verwendet. |
| ***Synonyme*** | Hemicellulase; Fungi-Hemicellulase-Enzym; für Mehl; Hemicellulase-Enzym; Entwicklung und Dehnbarkeit von Gluten; Gluten; Fungi-Hemicellulase-Enzym für Mehl; FLO-1302 |

## *Produktinformation*

| | |
|---|---|
| ***Herkunft*** | Aspergillus-Arten |
| ***Aussehen*** | Pulver oder Flüssigkeit |
| ***CAS-Nummer*** | 9025-56-3 |

## *Verwendung und Verpackung*

| | |
|---|---|
| ***Verpackung*** | 25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform) oder gemäß Kundenanforderung. |