Creative Enzymes®

Bakterielle Hemicellulase-Enzym für Mehl

Cat. No. FLO-1303

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine bakterielle Hemicellulase-Enzymzubereitung, die von einem ausgewählten Stamm der Bacillus-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; Bakterielle Hemicellulase-Enzym; für Mehl; Hemicellulase-Enzym; Entwicklung und Dehnbarkeit des Gluten-Enzyms; Gluten; Mehl; Bakterielle Hemicellulase-Enzym für Mehl; FLO-1303

Produktinformation

Herkunft	Bacillus-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.