

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.

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com

1/1