Creative Enzymes®

Pektinase für Fruchtsaft

Cat. No. FJE-1411

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Pektinase ist eine hochaktive Enzymzubereitung, die durch eine Art von feinem Aspergillus in einer Submersfermentation hergestellt wird.
Anwendungen	Pektische Substanz abbauen, Fruchtsaft klären; die Viskosität von Fruchtsaft reduzieren, die Filtrationsgeschwindigkeit verbessern; effektiv verhindern, dass das Produkt trüb wird, die Haltbarkeit verlängern.
Synonyme	Pektinase; für Fruchtsaft; Pektinase; Fruchtsaftenzyme; Mehl; Pektinsubstanz abbauen; pektisch; Pektinase für Fruchtsaft; FJE-1411

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus
Aussehen	flüssig
CAS-Nummer	9032-75-1

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25 kg/Fass oder gemäß den Anforderungen des Kunden.