

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.