Creative Enzymes®

Mid-Temperatur Raffinierung α-Amylase für Bier

Cat. No. BER-1513

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Mid-Temperatur a-Amylase wird aus der Submersfermentation von Bacillus subtilis extrahiert. Eignet sich für biologische Pharmazie, Stärkezucker, Alkohol, Bier, Mononatriumglutamat, Fermentationsindustrie, Fruchtsäfte, Textilien, Papierherstellung usw.
Anwendungen	Alkohol, Bier
Synonyme	Mid-Temperatur Raffinierung Alpha-Amylase; für Bier; Bier; Alpha-Amylase; Mid-Temperatur Alpha-Amylase; Enzym der Bierindustrie; Alpha-Amylase; Mid-Temperatur Raffinierung Alpha-Amylase für Bier; BER-1513

Produktinformation

Herkunft	Bacillus subtilis
Aussehen	liqud
CAS-Nummer	9000-90-2

Verwendung und Verpackung

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