

## Weizen Gluten Verarbeitungs-Komplex Enzym (Lebensmittelqualität)

Cat. No. ASE-001

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

**Beschreibung** Dieses Produkt ist ein zusammengesetztes Enzym, das für die Verarbeitung von Weizengluten entwickelt wurde.

**Anwendungen** 1. Der Einfluss auf die nicht-stärkehaltigen Polysaccharide (NPS) erhöht die Viskosität von Stärken. 2. Erhöhen Sie den Ertrag von Stärken und vitalen Weizengluten. 3. Reduzieren Sie den Verbrauch von Materialien, Wasser und Energie.

**Synonyme** Weizenglutenverarbeitungsenzym; Komplexenzym; Weizenglutenverarbeitung; Stärkeverarbeitungsenzyme; Stärke; Weizengluten; Lebensmittelqualität

### Produktinformation

**Form** Flüssigkeit

**Aktivität** 8.000.000u/ml

**pH-Stabilität** 4.5-7.5

**Optimales pH** 5.5-6.5

**Optimale Temperatur** 30-60°C, günstig bei 40-50°C

### Verwendung und Verpackung

**Verpackung** 25 kg/Fass, 1,125 kg/Fass

### Lager- und Versandinformation

**Lagerung** Sollte an einem kühlen Ort gelagert werden, um hohe Temperaturen zu vermeiden. Flüssigkeit: 3 Monate bei 25°C, Aktivität bleibt >90%; 6 Monate, Aktivität bleibt >80%. Dosierung nach Ablauf der Haltbarkeit erhöhen.