Creative Enzymes®

Maisstärkeverarbeitungs-Komplexenzym (Lebensmittelqualität)

Cat. No. ASE-002

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Dieses Produkt ist ein zusammengesetztes Enzym, das für die Verarbeitung von Maisstärken entwickelt wurde.
Anwendungen	1. Viskosität der Schlämme reduzieren. 2. Die Proteine von den Stärken trennen. 3. Die Waschwirkung der Fasern verbessern. 4. Den Ertrag von Stärken und Proteinen erhöhen. 5. Den Energieverbrauch reduzieren. 6. Die Nutzung der Geräte verbessern.
Synonyme	Maisstärkeverarbeitungs-Komplexenzym; Komplexenzym; Maisstärkeverarbeitung; Stärkeverarbeitungsenzyme; Stärke; Mais; Lebensmittelqualität

Produktinformation

Form	Pulver
Aktivität	200.000u/g(CMC)
pH-Stabilität	3.5-6.5
Optimales pH	3.8-5.5
Optimale Temperatur	30-60°C, günstig bei 35-55°C

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25 kg/Sack, 1,125 kg/Sack

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Sollte an einem kühlen Ort gelagert werden, um hohe Temperaturen zu vermeiden. Pulver: 12 Monate bei 25°C, Aktivität bleibt >90%. Dosierung nach Ablauf der Haltbarkeit erhöhen.