Creative Enzymes®

Glucoamylase (Zusammensetzung) (Lebensmittelqualität)

Cat. No. SUG-002

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Glucoamylase (Composite) ist für die Hydrolyse zu Glukose gemäß der Industrie für Stärkezucker konzipiert.
Anwendungen	Enzym für Stärkezucker
Synonyme	hochwertige vergärbare Zucker; Produktion von vergärbaren Zuckern; Glucoamylase-Enzym; Alkohol- und Stärkeenzyme; Kraftstoffalkohol; Saccharifizierung; vergärbare Zucker; Stärkeenzyme; Glucoamylase (Komposit); Glucoamylase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit
Aktivität	85.000u/ml
pH-Stabilität	3.5-5.5
Optimales pH	4.0-5.0
Optimale Temperatur	45-65°C, günstig bei 58-65°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.