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. |