Creative Enzymes®

Biermischenzym

Cat. No. BER-1514

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Dieses Produkt übertrifft Flecken durch submerse Fermentation und die fortschrittliche enzymatische Präparation nach dem Extraktionsprozess von Bier. Es enthält -Dextranasen, Xylanasen, Cellulose α-Amylasen, Glykogenphosphorylase, proteolytische Enzyme usw. Eine Vielzahl von Enzymen wurde integriert, um die Vergärung zu verbessern und die Filtrationsrate zu erhöhen.
Anwendungen	1、Saccharifizierung des Rohmaterials zur Verbesserung der Effizienz der Nutzung und Produktion, Erhöhung des Ertrags der Saccharifizierung, Senkung der Kosten. 2、Viskosität des Würzes reduzieren, die Effizienz und Qualität der Würze- und Bierfiltration verbessern. 3、Proteinabbau verstärken.
Synonyme	Biermischenzym; Saccharifizierungsenzym; Saccharifizierung; Würze verbessern; Bierfiltration; Bierfiltrationsenzym; Proteindegradationsenzym; Proteindegradation; Biermischenzym; BER-1513

Produktinformation

Aussehen	Pulver

Verwendung und Verpackung

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