

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.