Creative Enzymes®

α-Amylase-Enzym zur Verflüssigung

Cat. No. BRE-1611

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Ein gereinigtes bakterielles Alpha-Amylase-Enzym, das für die mäßig hochtemperierte Verflüssigung von Getreidebrei-Stärke verwendet wird.
Anwendungen	Liquefaktionszusatzverarbeitung und Getreidekochen
Synonyme	Alpha-Amylase-Enzym; zur Verflüssigung; Verflüssigungszusatzverarbeitungsenzym; Getreidekochenzym; Alpha-Amylase; Verflüssigungsenzym; Verflüssigung; Alpha-Amylase-Enzym zur Verflüssigung; BRE-1611

Produktinformation

Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit
CAS-Nummer	9000-90-2

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform) oder gemäß Kundenanforderung.