

## Hitze-stabile $\alpha$ -Amylase-Enzym zur Verflüssigung

Cat. No. BRE-1612

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Ein hitzestabiles, flüssiges Alpha-Amylase-Enzym, das verwendet wird, um Stärke aus Malz und Getreidebeigaben schnell zu verflüssigen.

#### Anwendungen

Liquefaktionszusatzverarbeitung und Getreidekochen

#### Synonyme

alpha-Amylase; hitzestabile alpha-Amylase-Enzym; zur Verflüssigung; Verflüssigungszusatzverarbeitung; Getreidekochenzym; hitzestabiles flüssiges alpha-Amylase-Enzym; Stärke verflüssigendes Enzym; Stärke verflüssigen; hitzestabiles alpha-Amylase-Enzym zur Verflüssigung; BRE-1612

### 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.