Creative Enzymes®

Hitze-stabile α-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.