Creative Enzymes®

β-Glucanase-Enzym

Cat. No. BRE-1613

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine Beta-Glucanase-Enzymzubereitung, die verwendet wird, um die Viskosität des Würzes zu reduzieren und die Fest-/Flüssig-Trennung für Filtration und Läutern zu verbessern.
Anwendungen	Filtration und Läutern
Synonyme	Beta-Glucanase-Enzym; Viskositätsreduzierendes Enzym für Würze; Filtrationsenzym; Viskositätsreduzierung der Würze; Filtration; Beta-Glucanase-Enzym; BRE-1613

Produktinformation

Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit

Verwendung und Verpackung

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