Creative Enzymes®

Glucoamylase für die Alkoholindustrie

Cat. No. ALC-1516

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Glucoamylase verwendet feine Mikroorganismen aus dem Aspergillus niger Extrakt aus seiner Unterwasserfermentation, keine Transglucosidase und mit hoher Umwandlungsrate. Diese Produktreihe hat zwei Arten - Pulver und Flüssigkeit, und wird weit verbreitet in der Stärke-Zucker-, Alkohol-, Brau-, Mononatriumglutamat-, Glukose-, organische Säure-, Bakteriophage- und anderen Industrien eingesetzt.
Anwendungen	Stärkezucker, Alkohol, Brauerei
Synonyme	Glucoamylase für die Alkoholindustrie; Glucoamylase; Hochprozentsatz-Konversion; Glucoamylase; Alkohol-Enzym; Alkohol; Glucoamylase für die Alkoholindustrie; ALC-1516

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus niger
Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit
CAS-Nummer	9032-08-0

Verwendung und Verpackung

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