

Fungale Amylase für das Backen

Cat. No. BAK-1711

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Fungale Amylase ist eine flüssige Amylase-Zubereitung, die durch Aspergillus fermentiert wird. Fungale Amylase hydrolysiert Stärke in Maltotriose, Dextrose und andere Oligosaccharide.

Anwendungen

Auf die Herstellung von Malzzuckersirup, das Backen von Gebäck anwenden.

Synonyme

Fungale Amylase für das Backen; Fungale Amylase; Malzzuckersirupproduktion; Gebäckbacken; Malzzuckersirup; BAK-1711

Produktinformation

Herkunft

Aspergillus

Aussehen

flüssig

CAS-Nummer

9000-90-2

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25 kg/Fass oder gemäß den Anforderungen des Kunden.