Creative Enzymes®

# 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. |