

## Maltogene Amylase für das Backen

Cat. No. BAK-1712

Lot. No. (See product label)

### **Einleitung**

#### **Beschreibung**

Eine maltogene Amylase, die Stärke in Mehl effektiv hydrolysiert und Maltose sowie niedermolekulare Zucker produziert.

#### **Anwendungen**

Haltbarkeit verlängern

#### **Synonyme**

Maltogene Amylase für das Backen; maltogene Amylase; Haltbarkeitsverlängerungsenzym; BAK-1712

### **Produktinformation**

#### **Aussehen**

Pulver oder Flüssigkeit

### **Verwendung und Verpackung**

#### **Verpackung**

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