Creative Enzymes®

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).