Creative Enzymes®

Glucoamylase-Enzym für Kruste

Cat. No. BAK-1714

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Glucoamylase-Enzym für Krustenanwendungen, optimiert für die Stärkeabbau und verbesserte Backleistung. Ideal für Lebensmittelwissenschaft und industrielle Forschung. Creative Enzymes liefert hochwertige Produkte.
Anwendungen	Haltbarkeit verlängern
Synonyme	Glucoamylase; Enzym für Kruste; Glucoamylase-Enzym für Kruste; für Kruste; Haltbarkeit verlängern; hellmehl Enzym; Glucoamylase-Enzym; BAK-1714

Produktinformation

Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit
CAS-Nummer	9032-08-0

Verwendung und Verpackung

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