

α-Amylase für das Backen

Cat. No. BAK-1715

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Ein Alpha-Amylase-Enzym, das zur Herstellung von Maltose und Dextrinen verwendet wird, die die Fermentation, das Backvolumen, die Krume und die Weichheit verbessern.

Anwendungen

Haltbarkeit verlängern

Synonyme

alpha-Amylase für das Backen; alpha-Amylase; Haltbarkeitsverlängerungsenzym; BAK-1715

Produktinformation

Aussehen

Pulver oder Flüssigkeit

CAS-Nummer

9000-90-2

Verwendung und Verpackung

Verpackung

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