Creative Enzymes®

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).