Creative Enzymes®

Enzymmischung für Mehl

Cat. No. BAK-1716

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Hemicellulase- und Alpha-Amylase-Aktivität wirkt auf Mehl-Pentosane und Stärke, um die Teigelastizität und das Volumen von hefegestiegenen Backwaren zu verbessern.
Anwendungen	Haltbarkeit verlängern
Synonyme	Mehl; für Mehl; Enzymmischung für Mehl; Hemicellulase und Alpha-Amylase; Haltbarkeit verlängern; Teigelastizität verbessern; Teig; Teigelastizität; BAK-1716

Produktinformation

Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit

Verwendung und Verpackung

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