Creative Enzymes®

# Hemicellulase für das Backen

*Cat. No. BAK-1721*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Die Hemicellulase wirkt auf Mehl-Pentosane, um die Elastizität der Teig-Gluten/Pentosan-Komplexe zu verbessern, die Teigstabilität und -festigkeit, das Laibvolumen und die Krume zu erhöhen. |
| ***Anwendungen*** | Glutenstärkung |
| ***Synonyme*** | Hemicellulase für das Backen; Hemicellulase; Glutenstärkung; Gluten; BAK-1721 |

## *Produktinformation*

| | |
|---|---|
| ***Aussehen*** | Pulver oder Flüssigkeit |
| ***CAS-Nummer*** | 9025-56-3 |

## *Verwendung und Verpackung*

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