

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).