Creative Enzymes®

Protease für spezielle Mehle

Cat. No. BAK-1722

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Ein Proteaseenzym zur Behandlung von speziellen Mehlen für die Herstellung von Keksen und Crackern, die niedrige Proteingehalte erfordern.
Anwendungen	Für Kekse und Cracker
Synonyme	Protease für spezielle Mehle; Protease-Enzym; Für Kekse und Cracker; BAK-1722

Produktinformation

Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit

Verwendung und Verpackung

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