Creative Enzymes®

Xylanase-basierte Enzymmischung für das Backen

Cat. No. BAK-1724

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Eine auf Pentosanase (Xylanase) basierende Enzymmischung, die auf Mehlpentosane wirkt, um den Brotteig und die Teige zu erweichen und die Viskosität zu reduzieren.
Anwendungen	Hoher Ballaststoffgehalt
Synonyme	Xylanase; Xylanase-basierte Enzymmischung für das Backen; Pentosanase; Hochfaserenzym; Backen; Xylanase; BAK-1724

Produktinformation

Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit

Verwendung und Verpackung

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