

Glucoamylase zum Backen

Cat. No. BAK-1726

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung Hochwertige Glucoamylase für Backanwendungen, entwickelt zur Verbesserung der

Stärke-Hydrolyse und zur Steigerung der Produktqualität. Perfekt für industrielle und lebenswissenschaftliche Forschung. Creative Enzymes garantiert zuverlässige

Lösungen.

Anwendungen Erhöhte Weichheit

Synonyme Glucoamylase; Glucoamylase für das Backen; Glucoamylase-Enzym; Enzym für

erhöhte Weichheit; BAK-1726

Produktinformation

Aussehen Pulver oder Flüssigkeit

CAS-Nummer 9032-08-0

Verwendung und Verpackung

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

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com

1/1