Creative Enzymes®

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).