

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).