Creative Enzymes®

Protease für Aromen

Cat. No. PRO-1827

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Protease, die in einer neutralen bis alkalischen Umgebung verwendet wird. Wird verwendet, um herzhafte Aromen zu entwickeln und um Protein-Hydrolysate zu entbittern.
Anwendungen	Aromen in hochproteinhaltigen Mehlen, die beim Backen verwendet werden.

Produktinformation

Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit
CAS-Nummer	37259-58-8

Verwendung und Verpackung

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