Creative Enzymes®

ビール用高温α-アミラーゼ

Cat. No. BER-1511

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	それは、デンプン、可溶性デキストリン、およびオリゴ糖のα-1, 4グルコシド結合を加水分解できる一種の切開酵素です。酵素処理後、ペースト状デンプンの粘度は急速に低下し、デキストリンと少量のブドウ糖および麦芽糖に加水分解されました。
用途	ビール産業：原料と水を均等に混ぜた後、トンあたり0.3Lのアミラーゼ（20000u/ml）を加え、温度を急速に上昇させます。最適な効果は95-97°Cで達成されます。温度が100°Cに達し、30分間維持すると、液化の完了はヨウ素テストで確認できます。
別名	高温アルファアミラーゼ；ビール；高温α-アミラーゼ；α-アミラーゼ；EC 3.2.1.1；FOOD HTAA 3211；アルファアミラーゼ；グリコーゲナーゼ；バチルス・リケニフォルミス；ビール酵素；液化；切断酵素；ペーストデンプン；ビール用高温アルファアミラーゼ；BER-1511

製品情報

由来	バチルス・リケニフォルミス
外□	液体
CAS登□番号	9000-90-2

使用法とパッケージング

包装	25kg/バレルまたはクライアントの要件に□じて。