Creative Enzymes®

コーヒー用の酵素のブレンド

Cat. No. TAC-3213

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	食品グレードの酵素、バイオエンハンサー、自然に存在する微生物のユニークなブレンドで、アラビカおよびロブスタコーヒーのベリー処理における排水処理に使用され、エステル化されたペクチン、繊維、植物ポリマーを脱重合し、最終的にBOD、COD、TSS、TDSの濃度を低下させ、コーヒー水の透明度を改善し、不快な臭いを排除します。
用途	コーヒー ベリー 処理

製品情報

外□	粉末または液体

使用法とパッケージング

包装	25kg/紙バレル（粉末形）、30kg/ポリエステルバレル（液体形）。