Creative Enzymes®

ビール製造用β-グルカナーゼ

Cat. No. BER-1515

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	β-グルカナーゼは、優れた株のトリコデルマ・リーセイから深い液体発酵と精製を通じて作られた非常に効率的な生物酵素製剤です。β-グルカナーゼは主要な酵素成分であり、ペントサナーゼ、キシラナーゼ、セルラーゼの活力も持っています。
用途	1. ワートの粘度を下げ、濾過速度を上げ、ワートの明るさを改善し、濾過性能を向上させる； 2. ワートの収率を改善し、穀物消費を減らし、生産コストを下げる； 3. 糖化の生産能力を向上させ、発酵可能な製品の改善を促進する； 4. ピュアドラフトビールの生産における膜の利用効率を改善し、耐用年数を延ばす。

製品情報

由来	トリコデルマ・リーゼイ
外□	淡い黄色から茶色がかった黄色の固体粉末
形態	パウダー
***pH**安定性*	4.5-6.0
最適温度	45°C-75°C
安定化剤	製品は元々、涼しく乾燥した環境でパッケージされており、賞味期限は12ヶ月です。

保管・発送情報

保存方法	この製品は活性生物剤であり、輸送および保管プロセスは暗く、低温で、乾燥しており、通気性があるべきです。