Creative Enzymes®

大麦麦芽エキス

Cat. No. EXTZ-527

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	麦芽大麦エキス、またはモルトシロップとしても知られるものは、大麦、麦芽、水を選別、抽出、濾過、真空濃縮などのプロセスを□て作られた、やや半透明で粘性のある液体です。典型的なモルトの香りがあり、食品業界のさまざまな分野で広く使用されています。

製品情報

形態	液体