

ビール用グルコアミラーゼ（低カロリータイプ）

Cat. No. BER-1518

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明

グルコアミラーゼ（低カロリータイプ）製品は、グルコアミラーゼとプルラナーゼの2つの成分で構成されており、グルコアミラーゼが主要な酵素です。これは、液体深層発酵と精製を通じて生産された非常に効率的な生物酵素製剤です。ビール醸造の糖化または発酵段階で使用され、糖化中の発酵効率と収量を向上させることができます。酵素の機能: グルコアミラーゼ: 基質としてデンプンに作用し、非還元末端から順次 α -1,4グリコシド結合を加水分解してグルコースを生成します。プルラナーゼ: 液化デンプン中の α -1,6グリコシド結合を加水分解し、 α -1,4-Dグリコシド結合を含む線状デキストリンを生成します。

用途

発酵の度合いを高めます。糖化および発酵段階での収量を改善し、□加させます。使用方法: 糖化の場合: 推□用量は麦芽の乾燥重量の0.04-0.1%（麦芽の品質に基づいて調整してください）。発酵の場合: 推□用量は冷却した麦汁1トンあたり20-50mlです。

別名

グルコアミラーゼ; ビール; 低カロリー

製品情報

外形

茶色の液体

最適pH

3.8-5.0

最適温度

58°C-62°C

使用法とパッケージング

包装

1kg/ボトル; 25kg/ドラム

保管・発送情報

保存方法

この製品は、涼しく乾燥した環境で保管された場合、12ヶ月の賞味期限があります。