Creative Enzymes®

ビール用酸性プロテアーゼ

Cat. No. BER-1512

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アシッドプロテアーゼは、アスペルギルス・ニガーの発酵から抽出されます。低pH値の下で、タンパク質を効果的に加水分解することができます。アシッドプロテアーゼは、エタノール、ワイン、ビール、醸造、食品加工、飼料などに広く使用されています。
用途	エタノール、ワイン、ビール、醸造品、食品加工、飼料など。
別名	酸性プロテアーゼ; ビール用; 酸性プロテアーゼ; エタノール; バイジウ酵素; ビール酵素; 醸造酵素; ビール用酸性プロテアーゼ; BER-1512

製品情報

由来	アスペルギルス・ニガー
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）。