

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

概要 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; パイジウ酵素; 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

外形 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）。