Creative Enzymes®

グルコアミラーゼ（複合体）（食品グレード）

Cat. No. SUG-002

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	グルコアミラーゼ（コンポジット）は、デンプン糖の業界に従ってグルコースに加水分解するために設計されています。
用途	デンプン糖用酵素
別名	高収率発酵可能糖; 発酵可能糖の生産; グルコアミラーゼ酵素; アルコールおよびデンプン酵素; 燃料アルコール; 糖化; 発酵可能糖; デンプン酵素; グルコアミラーゼ（複合体）; グルコアミラーゼ

製品情報

形態	液体
活性	85,000u/ml
***pH*安定性**	3.5-5.5
最適pH	4.0-5.0
最適温度	45-65°C、58-65°Cで好ましい。

使用法とパッケージング

包装	25kg/ドラム、1.125kg/ドラム

保管・発送情報

保存方法	高温を避けて涼しい場所に保管する必要があります。液体：25°Cで3ヶ月、活性は90%以上を維持；6ヶ月、活性は80%以上を維持。賞味期限後は用量を□やしてください。