

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

説明 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減らしてください。