Creative Enzymes®

クランベリーのマセレーション用酵素複合体

Cat. No. FJE-1426

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	酵素複合体は、ジュースをデカンターやプレスで抽出する前に、クランベリー、ラズベリー、チェリーおよびその他の赤い果物のマセレーションのために開発されました。
用途	ブドウおよびベリー加工酵素
別名	マセレーション; 酵素複合体; クランベリーのマセレーション; ブドウとベリーの処理酵素; マセレーション; ブドウとベリー; クランベリー; ブドウ; クランベリーのマセレーション用酵素複合体; FJE-1426

製品情報

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）または顧客の要件に□じて。