Creative Enzymes®

ビールブレンド酵素

Cat. No. BER-1514

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	この製品は、浸漬発酵による優れた染みを持ち、ビールの抽出プロセス後の高度な化合物酵素調製を行っています。デキストラナーゼ、キシラナーゼ、セルロースα-アミラーゼ、グリコーゲンホスホリラーゼ、プロテアーゼなどが含まれています。さまざまな酵素が統合されており、糖化を改善し、濾過速度を向上させます。
用途	1、原料の糖化により、利用効率と生産性を向上させ、糖化の収率を□加させ、コストを削減します。 2、麦汁の粘度を低下させ、麦汁とビールの濾過効率と品質を改善します。 3、タンパク質の分解を強化します。
別名	ビールブレンド酵素; 糖化酵素; 糖化; ワートの改善; ビール濾過; ビール濾過酵素; タンパク質分解酵素; タンパク質分解; ビールブレンド酵素; BER-1513

製品情報

外□	粉末

使用法とパッケージング

包装	25kg/バレルまたはクライアントの要件に□じて。