

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

■外形 粉末

使用法とパッケージング

■包装 25kg/パレルまたはクライアントの要件に■じて。