Creative Enzymes®

エンドプロテアーゼ

Cat. No. BRE-1615

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	プロテアーゼ酵素は、タンパク質を加水分解してフリーアミノ酸を生成し、フリーアミノ窒素（FAN）として使用されます。生の小麦の高いレベルで醸造する際に、フリーアミノ窒素の含有量を□加させるために使用されます。
用途	マッシュの初めに加えることで、麦汁抽出量と遊離アミノ窒素含量が著しく□加します。
別名	エンドプロテアーゼ;プロテアーゼ酵素;タンパク質加水分解酵素;遊離アミノ窒素として;FANとして;醸造;エンドプロテアーゼ;BRE-1615

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。