Creative Enzymes®

糖化用酵素ブレンド

Cat. No. BRE-1617

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	高副原料マッシュの発酵性を高め、低炭水化物ビールの製造における残留デキストリンを減少させるために使用される酵素ブレンド。
用途	糖化
別名	糖化; 真菌酵素; 糖化酵素; 高副原料マッシュ酵素; 残留デキストリンを減少させる; 醸造; 残留デキストリン; 糖化用酵素ブレンド; BRE-1617

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。