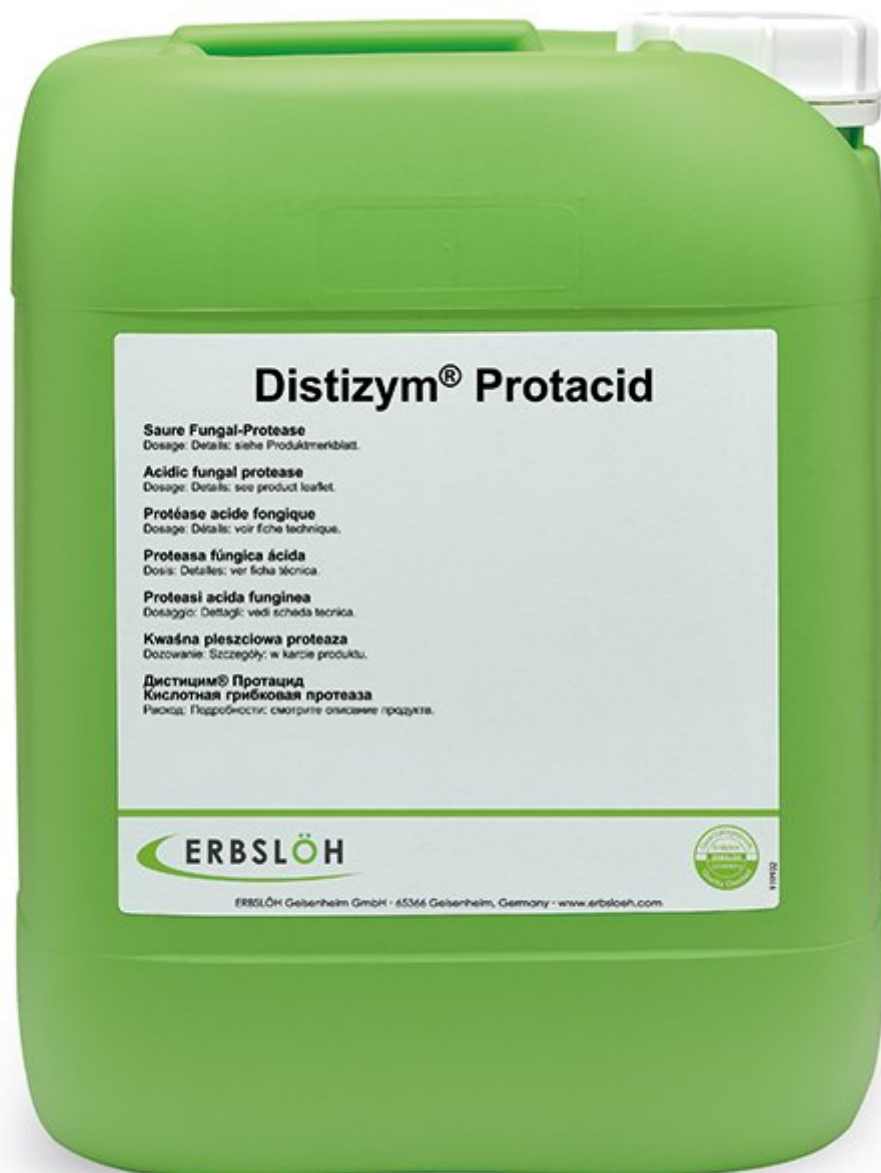




DISTIZYM® PROTACID - REDUKCJA PIANY I ODŻYWIANIE DROŻDŻY



Distizym® Protacid - Kwaśna proteaza grzybowa

Hydrolizuje białka w peptydy i aminokwasy. Główna aktywność enzymu opiera się na proteinazie (EC.3.4.2x.xx) uzyskanej ze specjalnie wyselekcjonowanego szczepu *Aspergillus niger*.

W skrócie:





- Produkt: Termotolerancyjny, kwasoodporny specjalny enzym grzybowy
- Zakres zastosowania: Zacierzy zbożowe
- Cel: Do produkcji alkoholu w celu degradacji białek w zacierach

Cechy szczególne:

- Degradacja białek w celu zmniejszenia pienienia
- Poprawione dostarczanie azotu dla drożdży
- Poprawione dostarczanie składników odżywczych ułatwia zwiększenie wydajności alkoholu

Sprawdź kartę techniczną w celu uzyskania informacji dotyczących temperatury i pH.

Dawkowanie:

- Kukurydza: 30 ml/t
- Żyto: 30 ml/t
- Jęczmień: 50 ml/t
- Pszenica: 50 ml/t

Jednostka opakowaniowa 10 kg, 1000 kg

