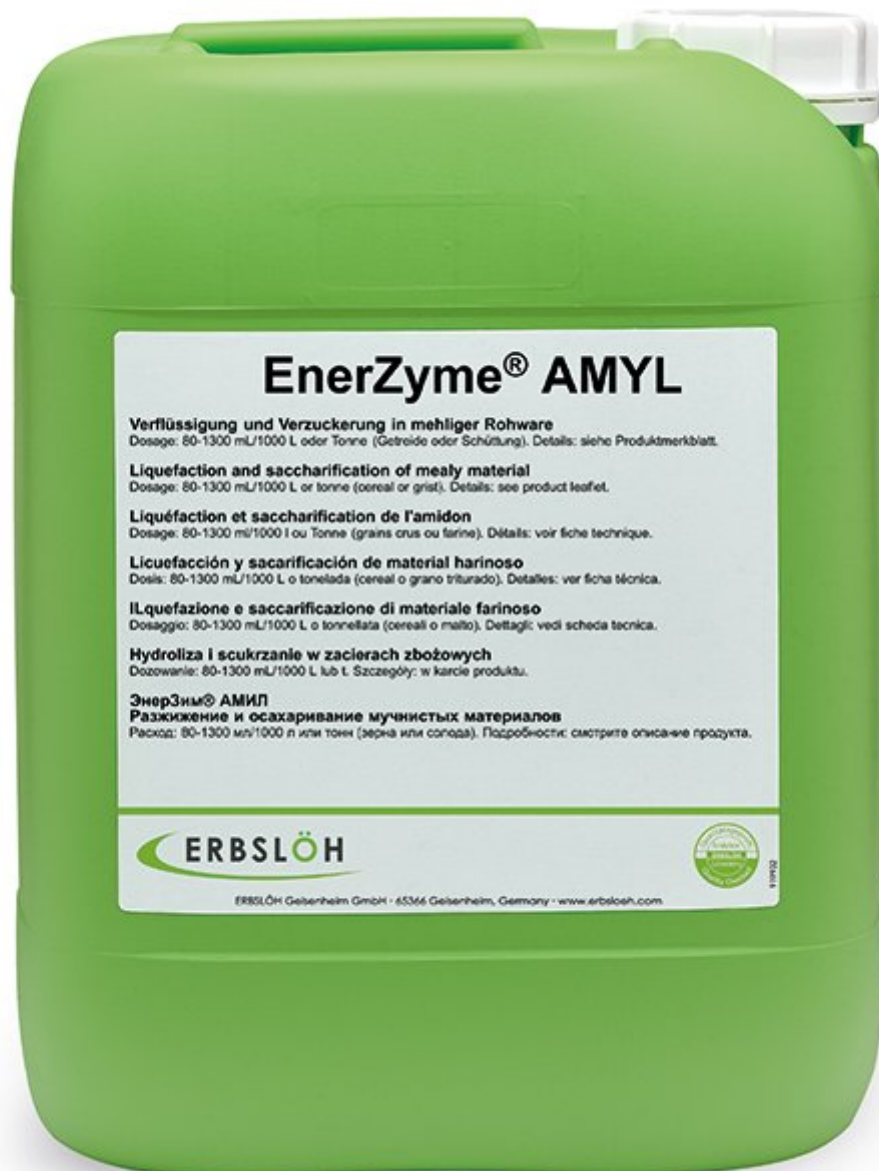




ENZYM DO ZACIERÓW ZBOŻOWYCH ENERZYME® AMYL



Enzym do zacierów zbożowych EnerZyme® Amyl - Enerzym® Amyl.

Upłynnianie i sacharyfikacja zacierów zbożowych. Upłynnia i dekstrynizuje żelatynizowane, strawione skrobie w zacierach zbożowych w zakresie temperatur 50-95 °C. Główna aktywność opiera się na termostabilnej i tolerancyjnej na kwas α -amylazie (EC.3.2.1.1).



W skrócie:

- Produkt: Bakteryjna α -amylaza
- Zakres zastosowania: Zaciery z surowców zbożowych
- Cel: Do upłynniania i dekstrynizacji skrobi

Cechy szczególne:

Szybkie i niezawodne rozkład skrobi.

Szeroki zakres temperatur od 50 do 95 °C.

Sprawdź kartę techniczną, aby uzyskać więcej informacji na temat temperatury, pH i inaktywacji.

Dozowanie: Zaciery zbożowe przeznaczone do fermentacji: 200 - 400 ml/t skrobi

Zacier do napojów zbożowych: 100 - 300 ml/t zbóż

Jednostka opakowaniowa 10 kg