

Alpha Amylase

KARTA PRODUKTU

Enzym alfa-amylazy przeznaczony do upłynniania skrobi podczas zacierania. Obniża lepkość zacieru i przygotowuje go do kolejnego etapu procesu — scukrzania.

Najważniejsze parametry

Marka	ALCOMAT
Rodzaj	enzym alfa-amylazy
Zastosowanie	upłynnianie skrobi podczas zacierania
Pojemność	5 ml
Dawkowanie	5 ml na 25-30 l zacieru zawierającego do 10 kg zbóż
Zakres pH	5,2-6,0; optymalnie 5,5-5,8
Zakres temperatury	76-89 °C; optymalnie 83-85 °C
Czas upłynniania	około 60 minut

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórní oraz odbiorców profesjonalnych poszukujących sprawdzonych rozwiązań do kontrolowanego prowadzenia procesu.

Ważna informacja

Materiał ma charakter informacyjny. Przed użyciem należy zapoznać się z etykietą, instrukcją na opakowaniu oraz aktualną dokumentacją produktu. W sprawie zastosowania lub współpracy handlowej skontaktuj się z BREWA.EU.