

Gluko Amylase

KARTA PRODUKTU

Enzym glukoamylazy przeznaczony do scukrzania zacieru. Rozkłada skrobię pochodzącą między innymi z pszenicy, żyta, ryżu i kukurydzy do cukrów prostych, przygotowując zacier do fermentacji.

Najważniejsze parametry

Marka	ALCOMAT
Rodzaj	enzym glukoamylazy
Zastosowanie	scukrzanie zacierów zbożowych
Pojemność	5 ml
Dawkowanie	5 ml na 25-30 l zacieru zawierającego do 10 kg zbóż
Zakres pH	3,0-6,0; optymalnie 4,0-5,0
Zakres temperatury	28-65 °C; optymalnie 60-65 °C
Czas scukrzania	około 30 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.