

果胶酶 食品级葡萄酒果酒果汁酿造 果酒澄清酶

产品名称	果胶酶 食品级葡萄酒果酒果汁酿造 果酒澄清酶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	260.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

品名；果胶酶果胶酶是水果加工中重要的酶，应用果胶酶处理破碎果实，可加速果汁过滤，促进澄清等。应用其他的酶与果胶酶共同使用，其效果更加明显，可提高果蔬果汁的出汁率，增加澄清度。

果胶酶果胶酶能有效分解去除果胶质及其它共生物杂质，是一种比较理想的生物精练和煮练酶，被广泛应用于棉及其交织或混纺纤维、纱线和织物的各种前处理工序，还可用于麻类脱胶。酶活定义在50℃，pH9条件下，1分钟使聚半乳糖醛酸裂解产生1μmol的不饱和聚半乳糖醛酸的酶量。酶活构成果胶酶（主要包括原果胶酶，裂解酶和果胶水解酶）酶活力碱性果胶酶（固体）>7000U/g产品特性1.液体为黄褐色、固体为淡黄色粉末2.适作用温度：45℃~50℃3.作用pH值：适pH值9.0，作用pH值范围6~10,具有双峰pH特点，双峰分别出现在pH7和pH9.4.主要用途：纺织品精练，去除纤维素类纺织品中的果胶质和脂类、酚类物质，增加棉织物的通透性、手感和印染质量；麻类脱胶，去除苧麻、亚麻等影响麻类质量的果胶质。