

果胶酶厂家 果汁果酒酶制剂 分解酶 食品级 现货直发 免费拿样

产品名称	果胶酶厂家 果汁果酒酶制剂 分解酶 食品级 现货直发 免费拿样
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	100.00/千克
规格参数	品牌:果胶酶厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡 道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

- 1.酶制剂。主要用于果汁澄清、提高果汁过滤速度、提高果汁得率、降低果汁粘度、防止果泥和浓缩果汁的凝胶化、加强葡萄汁的颜色以及果蔬下脚料的综合利用等方面。参考用量200mg/kg。如葡萄汁用0.2%果胶酶在40~42℃下静置3h，即可完全澄清。葡萄浆用0.05%果胶酶在30~35℃下处理，可提高得率15%，提高过滤速度1倍。
- 2.用于增加果汁产量和澄清度，也用于麻的脱胶
- 3.适用于纺织、服装、酿造、食品、造纸等行业
- 4.植物细胞杂交和花药培养；促进果胶水解蔗糖和半乳糖醛酸