ROHALASE Barley (- 葡聚糖酶)

| 产品名称 | ROHALASE Barley(-葡聚糖酶) | |
|------|--------------------------------|--|
| 公司名称 | 北京盛世嘉明科技开发有限公司 | |
| 价格 | 990.00/公斤 | |
| 规格参数 | 类别:葡聚糖酶 型号:BarleyP 品牌:AB | |
| 公司地址 | 北京市顺义区南彩镇后郝家疃村建新路4号 | |
| 联系电话 | 86 010 66482766 13910263106 | |

产品详情

| 类别 | 葡聚糖酶 | 型号 | Barley P |
|--------|---------|-----|------------|
| 品牌 | AB | 酶活力 | 700000 |
| 酶活力保存率 | 99. (%) | 砷含量 | 0(%) |
| 有效物质含量 | 99 (%) | 重金属 | 0(%) |
| 产品规格 | 固体 | CAS | 62213-14-3 |

1、描述

rohalase barley p是一种用trichoderma reesei生产的酶制剂。它的主要活性是 - 葡聚糖酶。它也含有纤维素酶和内切木聚糖酶和糖化酶活性。

2.特点

形态: rohalase barley p是黄褐色的粉状产品。部分水溶。

酶活性: -葡聚糖酶活性大于700000 bu/g.

其它活性: 內切纤维素酶活性165000 ecu/g

内切木聚糖酶活性190000 bxu/g

-葡聚糖酶活性是在50°c, ph4.8的条件下,对 -葡聚糖底物的作用进行测定的。

3.应用

用于分解大麦原料降低粘度提高麦汁及啤酒产率;降低麦汁粘度和浊度,提高过滤速度;可以使用质量级别较低的麦芽。

使用时, 先用糖化水将其溶解随麦芽投入糖化锅。

- 1)将酶配成1%的水溶液,水温35°c左右;
- 2) 麦芽投放一半时加入
- 3) 酶反应最佳温度为45-55°c
- 4. 用量每吨干麦芽添加20 50克
- 5.标准包装本产品为1公斤铝箔袋包装。