

销售各种酶制剂、结冷胶和啤酒原辅料

产品名称	销售各种酶制剂、结冷胶和啤酒原辅料
公司名称	济南德克生物技术有限公司
价格	1.00/袋/公斤
规格参数	品牌:安克 型号:酶活/单位
公司地址	德州市齐河县经济开发区高速东路北首
联系电话	0534-5022019 18006365635

产品详情

糖化酶是由黑曲霉优良菌种，经深层发酵提取而成。糖化酶又称葡萄糖淀粉酶，能从淀粉分子非还原性末端开始，分解 α -1,4葡萄糖苷键，也能缓慢水解 α -1,6和 α -1,3键转化为葡萄糖，广泛应用于酒精、味精、淀粉糖、啤酒酿造、抗菌素等行业。

1、酒精工业：原料经蒸煮冷却到60℃，调pH4.0-4.5，推荐添加量120-200单位/克原料，搅拌均匀，保温30—60分钟，冷却后发酵。在使用糖化酶前，先用冷水将酶溶解，加水比1：10以上为宜，搅拌均匀，加入间隙糖化锅中。若采用连续糖化，糖化酶溶液搅拌均匀后，按醪液流量加入所需酶量，注意须防止醪液走短路，未经糖化就流出。在糖化过程中必须经常搅拌。

2、淀粉糖工业：原料经液化后，调pH4.2-4.5，冷却到60℃加该酶，推荐添加量100-300单位/克原料。

3、啤酒工业：在糖化或发酵前加入糖化酶，可补充麦芽中酶量不足，提高啤酒发酵度。推荐添加量为20-50单位/克原料（以麦芽干重计）。

4、酿造工业：在白酒、黄酒、曲酒等酒类生产中以酶代曲，可以提高出酒率，缩短发酵周期。亦可应用于食醋和酱油工业。

5、其他工业：在味精、抗菌素、柠檬酸等其他工业应用时，淀粉液化冷却到60℃，调pH4.0-4.5，加糖化酶，参考用量100-300单位/克原料。

