

10万酸性蛋白酶 直销粉末型酸性蛋白酶 厂家直销酸性蛋白酶

产品名称	10万酸性蛋白酶 直销粉末型酸性蛋白酶 厂家直销酸性蛋白酶
公司名称	济南孟氏伟业化工有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:孟氏 有效物质含量:99.8(%) 产品规格:25KG
公司地址	山东济南市历城区化工市场
联系电话	15706419444

产品详情

酸性蛋白酶是由隆科特黑曲霉优良菌种经发酵精制提炼而成，它能在低pH条件下，有效水解蛋白质，广泛应用于酒精、白酒、啤酒、酿造、食品加工、饲料添加、皮革加工等行业。

1、温度：温度范围为30 -50 最适温度范围为40 -50 2、pH：pH范围为2.5~6.0
最适pH范围为2.5~3.5

1、白酒工业：本品用以淀粉为原料的生产酒精及白酒行业，提高出酒率0.25%个酒分，提高发酵速度。
2、食品工业：食品上用以淀粉改良，提高食品风味、改良品质，因能提高氨基酸含量
3、啤酒生产：能有效阻断双乙酰生成，缩短啤酒成熟期。
4 饲料添加剂：提高饲料利用率。
5、毛皮软化：提高上色率，手感丰满，增加毛皮光

包装；25公斤一袋。一公斤起订。欢迎新老客户订购。量大优惠。

联系电话

15706419444

孟经理

本产品的品牌是孟氏，有效物质含量是99.8(%)，产品规格是25KG，执行标准是国标，主要用途是酒精、白酒、啤酒、酿造、食品加工、饲料添加、皮革，CAS是-，型号是粉末型