β-葡聚糖酶/β-葡聚糖酶价格/β-葡聚糖酶生产

产品名称	β-葡聚糖酶/β-葡聚糖酶价格/β-葡聚糖酶生产
公司名称	北京金诺欣成化工有限公司
价格	1250.00/公斤
规格参数	类别:葡聚糖酶 型号:食品级 品牌:维多
公司地址	北京市通州区漷县开发区鑫隅街726号
联系电话	18911561858 15910539118

产品详情

类别	葡聚糖酶	型号	食品级
品牌	维多	酶活力	1000万
酶活力保存率	95（%）	砷含量	0.0002（%）
有效物质含量	99（%）	重金属	0.003（%）
产品规格	25KG桶	CAS	9027-67-2

可使高分子的粘性葡聚糖分解成低粘度的异麦芽糖和异麦芽三糖。为灰白色无定型粉末或液体，可加有载体和稀释剂。溶于水，基本不溶于乙醇、氯仿和乙醚。用途：酶制剂。主要用于制糖工业中降低由变质甘蔗导致葡聚糖含量提高的甘蔗汁的粘度，以提高蔗汁的加热速度、缩短澄清和结晶时间。

本品系由绿色木霉代谢生产的固体粉末或液体制剂，它能水解β-葡聚糖，生成寡糖，葡萄糖。 酶活 酶活 1g 酶粉（或 1ml 酶液）于 50 °C 、 ph5.0 条件下 1min 水解 1% β - 葡聚糖溶液产生 1 μ g 葡萄糖的酶量为 1 个 β - 葡聚糖酶制活力单位 。 β - 葡聚糖酶（液体）≥ 350 万 u/ml β - 葡聚糖酶（固体）≥ 1000 万 u/g 作用条件 ph ： 4.0~5.5 ， 最佳 4.8 温度： 20~ 60 °C ， 最佳 50 °C 。
时间：如果能有效去除反应物中的葡萄糖和二糖，则水解可随时间的延长而继续进行。 应用及效果
用于糖化时，推荐加量为 200m 1 -500m 1 （ 50 -150g ）／吨麦芽干重，在糖化开始时加入。
用于纯生啤酒生产时，随麦汁一同加入发酵罐中，推荐加量为 10m 1—30ml(5 -10g) ／吨麦汁。降低麦汁粘度，提高过滤速度，改善麦汁清亮度；提高糖化生产能力，促进可发酵性产物的提高；提高啤酒的胶体稳定性，清除因 β - 葡聚糖引起的冷混浊；
提高滤酒效率，增加批次滤酒量；纯生啤酒生产中可大幅度地提高膜的使用效率，延长膜的使用寿命。
贮存包装 一、本品为固体粉末或液体制剂，贮存于阴凉干燥处。
二、温度为25℃时，每三个月酶活损失小于5%。