

-乙酰乳酸脱羧酶厂家价格行情

产品名称	-乙酰乳酸脱羧酶厂家价格行情
公司名称	潍坊宁潍化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	潍坊市潍城区309国道与创业路交叉口东100米
联系电话	0536-6600189 18660779218

产品详情

-乙酰乳酸脱羧酶

1、产品概述：

-乙酰乳酸脱羧酶是由芽孢杆菌液体深层发酵，经过先进的后提取、浓缩工艺提取的一种液体酶制剂，主要用于啤酒制造业。

2、检测方法(GB20713-2006)：

在温度为30℃，pH6.0条件下，1g或者1mL -乙酰乳酸脱羧酶与底物 -乙酰乳酸反应，每分钟生成1umol的3-羟基-2-丁酮（乙偶姻），即为1个酶活力单位，以U/g（或U/mL）表示。

3、产品质量指标及特性

项 目	固 体
酶活力	2000u/ml
pH值	适应pH范围3.0-8.0，最适作用pH值6.0
温度	适应温度范围30-60℃，最适作用温度35-40℃

气味	正常发酵气味
容重	1.10-1.25/g(ml)
金属离子对酶活影响	金属离子（Fe ³⁺ 、Cu ²⁺ 、Hg ⁺ 、Pb ⁺ 等）和氧化剂对酶活有抑制及破坏作用
外观	淡黄色液体
执行标准	GB 20713-2006

4、作用机理：

双乙酰是啤酒成熟的一个标志，是啤酒发酵过程中微生物正常代谢必然生成的副产物 -乙酰乳酸，是酵母合成氨基酸特别是缬氨酸、亮氨酸、异亮氨酸的中间体— -乙酰乳酸的氧化分解产物。 -乙酰乳酸脱羧酶可以将啤酒发酵过程中产生的 -乙酰乳酸分解为3-羟基-2-乙丁酮，可以减少形成双乙酰的含量和双乙酰的还原时间，进而加速啤酒成熟、缩短啤酒发酵时间。

、产品的作用：

-乙酰乳酸脱羧酶用在啤酒制造中保证低水平的双乙酰含量，从而保证了啤酒的风味。降低啤酒中 -乙酰乳酸的含量，消除或降低啤酒中双乙酰的反弹幅度，保证啤酒质量的稳定性。缩短或消除高温还原乙酰的时间，减少因酵母高温中代谢所产生高级醇或高级脂类物质的含量，大大缩短发酵周期，提高设备利用率，降低了生产成本。

、使用方法：

在啤酒发酵开始时使用：

- 1、建议添加量为10-15mL/T冷麦汁中；
- 2、为使其与冷麦汁均匀混合，在第一锅汁进罐时，从冷麦汁管道中多批次均匀加入；
- 3、在辅料使用量大，酵母衰老等情况下，应考虑适当增加使用量，增加幅度在20-40%之间为宜。

、包装与储运：

25kg/桶，也可根据客户要求定制；

4 储存，保质期6个月。

我们一直在用心做事

人因梦想而伟大，因学习而改变，因行动而成功！

《酶制剂网》下期欢迎您的到来！

宁潍酶制剂为外贸和内贸兼有的有限责任公司，于2013年7月在山东省潍坊市注册成立，注册资本500

万元！地扼山东内陆腹地通往半岛地区的咽喉，交通便利，胶济铁路横贯东西，青银高速、青兰高速、荣潍高速、荣乌高速和长深高速途径潍坊市内，依山傍水，环境宜人。

宁潍公司以酶制剂应用技术服务为主，设一个研发中心、两个生产实验基地，公司产品涉及食品酿造、纺织、饲料、造纸及医药中间体，公司研发生产的 -甘露聚糖酶、高效糖化酶、纤维素酶、蛋白酶在同行业中处于领先地位！产品在医药、酒精、味精、啤酒、制糖、纺织、酿造、柠檬酸、皮革、石油等多个领域得到广泛的应用！

食品级酶制剂： -甘露聚糖酶、乳糖酶（ -半乳糖苷酶）、低温 -淀粉酶、 -淀粉酶、脂肪酶

、过氧化氢酶、纤维素酶、木聚糖酶、蛋白酶、植酸酶、果胶酶、葡萄糖氧化酶、 -乙酰乳酸脱羧酶

纺织用酶制剂：纺织品退浆酶、牛仔布水洗脱毛抛光酶、酵素水、酵素粉、脱胶酶

饲料级酶制剂： -甘露聚糖酶、 -半乳糖苷酶、木聚糖酶、植酸酶、纤维素酶、脂肪酶、葡聚糖酶

脱霉剂系列：NW-高效饲料脱霉剂-防霉脱毒

饲料复合酶：小麦（次粉）转化酶、乳猪饲料复合酶、玉米-豆粕型饲料复合酶、杂粮-杂粕型饲料复合酶

医药中间体：碱性蛋白酶、曲酸

颗粒酶：20万活力颗粒中性蛋白酶、10000活力颗粒中温淀粉酶

单位：潍坊宁潍化工有限公司

微信号：wfmeizhiji

关注公众平台：cnenzyme

咨询热线：18660779218 朱先生

QQ：1771550298

地址：山东省潍坊市潍城区309国道与创业路交叉口东100米

【分享至朋友圈】把此文章分享给您最好的朋友，可能您的一个小小的分享动作，就可能照亮无数人的命运！加油哦！！！！

因您的访问而精彩，因您的分享而感谢！