供应果胶酶 食品级果胶酶

产品名称	供应果胶酶 食品级果胶酶
公司名称	济南德美生物技术有限公司
价格	66.00/公斤
规格参数	
公司地址	山东省济南市高新技术开发区未来商务中心
联系电话	15688889708

产品详情

果胶酶 66元/公斤

一、产品概述

果胶酶系用黑曲霉菌经发酵提取而成。是多分组酶，含有脂酶.水解酶.裂解酶能分解果胶和植物细胞壁，因此对分解果胶有很好的作用。

用于果酒，果汁的生产，植物提取及作为饲料添加剂用于饲料的生产。

二、产品规格及其质量指标

性状： 固体粉末及液体

酶活力 1万、3万、6万、10万、20万、30万。

作用温度 25°C-55°C 最适温度 ：50°C

作用PH值 范围：3.0-6.0 最适PH值：3.0-4.0

三、酶活定义

酶活力定义：1U果胶活力单位指在50°C，PH4.8条件下，一分钟分解果胶产生1微摩尔葡萄糖等量物，所需要的酶量为1个国际单位。

四、使用方法

用于果酒.果汁.天然香料或色素提取物的分离和澄清，做果酱用的柑橘类.果皮汤料.植物原料等为生产原料的行业通过果胶酶的作用，降解果胶质，消除抗营养因子的影响，因此在饲料上应用可提高原料的利用率。

用量: 果酒生产按原料的万分之一至万分之八添加（万单位）。

果汁生产按原料的万分之0.2至万分之一添加（万单位）。

饲料行业每克原料15-20U。

用法：在果酒和果汁上，用水稀释10-20倍后均匀的加入原料中即可。

在饲料上根据计算的用量均匀混入饲料中。

以上仅供参考，在实际使用中需根据实验情况进行适当调整。

五、包装与存储

固体内包装为无毒铝箔袋，1千克/袋。大包装为20千克/袋。

液体为25公斤无毒塑料桶。

保质期：阴凉干燥储存，保质期12个月。

运输：在运输.储存过程中避免日晒雨淋，储存于阴凉避光处。

【果胶酶 食品级果胶酶 果胶酶生产厂家 果胶酶添加量 果胶酶价格 果酒果胶酶 果汁专用果胶酶 复合果胶酶 果胶酶含量 果胶酶哪里有卖 求购果胶酶 果胶酶规格】