

葡聚糖酶生产厂家 食品级葡聚糖酶厂家

产品名称	葡聚糖酶生产厂家 食品级葡聚糖酶厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	200.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北邯郸
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

葡聚糖酶生产厂家，葡聚糖酶厂家，葡聚糖酶价格

-葡聚糖酶NCB-100是通过绿色木酶菌株经液体深层发酵与现代生物后提取技术而制备的液（固）体酶制剂。产品按内切 -1,3、1,4 -D-葡聚糖酶进行标准化，作用于 -1,3、1,4-D-葡聚糖的键，其主要产物为3-5个聚合度的低聚糖。并含有相应的纤维素酶、木聚糖酶、果胶酶等酶。

功能：

降低麦汁粘度，提高过滤速度与麦汁的澄清度

提高糖化生产能力，助于可发酵性产物的提高

提高啤酒的胶体稳定性，消除 -葡聚糖引起的冷混浊

降解 -葡聚糖，提高纯生啤酒生产过程中滤膜的使用效率，延长膜的使用寿命

酶活：

-葡聚糖酶 4000IU/g

酶活单位定义 (IU) : 在50、pH4.8条件下, 1分钟水解大麦 - 葡聚糖产生1 μ mol还原糖 (以葡萄糖计) 所需的酶量为1个酶活单位。

用量 :

在啤酒糖化与纯生啤酒生产中推荐用量为0.02-0.05麦芽干重。

在麦芽生产厂中的起始添加量为0.02麦芽来进一步优化。

本产品为浅黄色的微粒, 适用于pH4.0-6.5, 合适pH为5.0, 有效作用温度范围为30-70, 合适温度为60。在温度80以上保持10min的条件下, 各酶组分失活。