



ENDOZYM[®] Glucacel UHT

耐高温β-葡聚糖酶

具有戊聚糖、纤维素、木聚糖和阿拉伯聚糖活性的耐高温β-葡聚糖酶



→ 技术说明

Endozym Glucacel UHT被用于在发芽初期进行大麦的处理。

能够降低麦汁粘度、提高单锅麦汁产量，并改善过滤循环。其次要活性（戊聚糖、阿拉伯聚糖、纤维素和木聚糖）使过滤性能更佳。使成品啤酒的稳定性得到优化。

最佳活性环境：

- 温度：50-75°C

- pH值：4.7-7.0。

→ 成分和技术特征

由耐高温β-葡聚糖与戊聚糖酶、纤维素酶、木聚糖酶和阿拉伯糖酶制成的标准化酶制剂。

→ 用量

200-300克/吨麦芽。

→ 使用说明

在糖化过程及投料过程中添加该产品。

→ 储存方法和包装形式

Endozym Glucacel UHT保证产品为未经基因改造（非转基因）产品。所使用的原材料均受控，且来源于未经基因改造的有机生物（非转基因生物）。

Endozym Glucacel UHT制剂非常稳定，最佳存储温度为20°C以下。在食品加工领域广泛应用，符合世界卫生组织WHO、联合国粮食及农业组织FAO、食品添加剂联合专家委员会JECFA和美国食品化学法典FCC关于食品级酶制剂的要求。

250g/bottle or 1 kg/bottle

250克/瓶或1千克/瓶。

