
Invertase 200.000

Beta – fructofuranosidase; E.C. 3.2.1.26

Beschreibung:	Invertase 200.000 katalysiert die Hydrolyse von Saccharose in Glucose und Fructose; Lebensmittelqualität.
Herkunft:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ; kein genetisch modifizierter Stamm
Aktivität:	> 200.000 U/g (Sumner Units. S.U.) 1 S.U. ist die Menge an Enzyme welche 1 mg reduzierende Zucker aus 6 mL 5,4%iger Saccharose-Lösung, in 5 Minuten bei 20°C und pH 4,7, produziert.
Anwendung:	Invertase 200.000 kann für jede Inversion von Saccharose verwendet werden: Cremes, Minzen, Trüffeln, Sirup und andere Fondants
Dosierung:	Für die komplette Hydrolyse von 1.000 kg 60%igem Zuckersirup sollte 10 – 20 g Invertase 200.000 zugefügt werden. Die Temperatur sollte stabil in einem Bereich von 50 – 55°C für mindestens 12 Stunden gehalten werden. Regulieren Sie den pH-Wert mit Zitronensäure auf 4,5. Eine durchgehende Rührung verbessert die Umwandlung.
pH-Spektrum:	pH 3.0 – 5.0
Temperatur:	40 – 60°C
Bestell-Nr.:	3145
Lieferform:	Cremefarbenes Pulver
Lagerung:	kühl und trocken in der eigenen Verpackung lagern