

Protease S-02

Beschreibung: Saure Protease für Proteinabbau in Maische aus mehlhaltigen Material.

Herkunft: *Aspergillus niger*

Anwendung: Alkoholproduktion

Die Enzymlösung wird entweder als erste Komponente in den Fermentationstank appliziert oder kontinuierlich in den Maischezulauf zudosiert.

Dosierung: 30 - 90 mL Protase S-02 pro Tonne Roggen
50 -150 mL Protase S-02 pro Tonne Gerste oder Weizen

Reaktionsparameter: pH Optimum: 3.0
Temperatur Optimum: 60°C

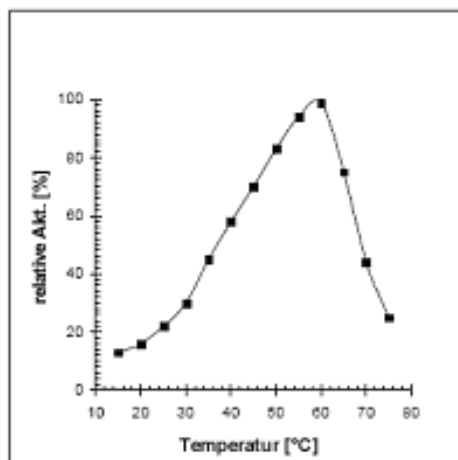


Fig.1: Einfluss der Temperatur auf die Aktivität
(0,5% Caseinlösung, pH 3)

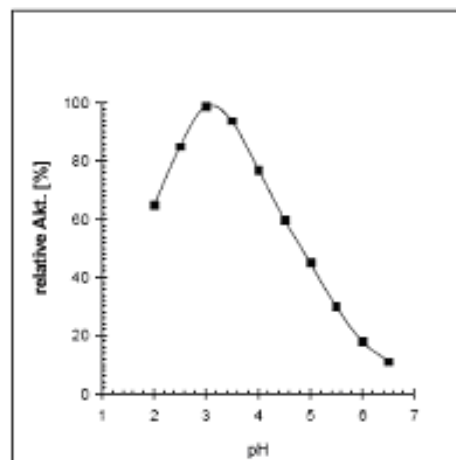


Fig. 2: Einfluss des pH-Wertes auf die Aktivität
(0,5% Caseinlösung, 60°C)

Bestellnummer: 3665

Lieferform: braune Flüssigkeit

Lagerung: < 10°C, nicht einfrieren