



<https://prom-nasos.pro>
<https://bts.net.ua>
<https://prom-nasos.com.ua>
+38 095 656-37-57,
+38 067 360-71-01,
+38 063 362-12-31,
info@prom-nasos.pro

FERMENTASE L

Глюко-амілаза

ОПИС ПРОДУКТУ

BTS
ENGINEERING

Fermentase L – ця концентрована рідка глюко-амілаза [EC3.2.1.3], отримана шляхом новітньої технології ферментації грибного штаму. В даний час це найактивніша глюкоамілаза, розроблена Suntaq, яка принаймні на 10% активніша, ніж інші глюкамілази на ринку. Fermentase L відрізняється додатковими активностями інших амілаз (особливо альфа-амілазою). Продукт призначений для швидкої та ефективної ферментації етанолу, що забезпечує більш короткий час ферментації та вищий вихід біоетанолу.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

Фермент	Глюко-амілаза >
Активність	400,000 один/мл

Колір	коричневий
-------	------------

Вид	Рідина
-----	--------

* Колір може змінюватись від партії до партії. Інтенсивність кольору не є

показником активності ферменту. Одна одиниця Fermentase L – дорівнює кількості

ферменту, який гідролізує розчинний крохмаль при отриманні 1 мг глюкози через 60

хвилин при температурі 40°C та pH 4,6.

ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ

- »Висока концентрація – менше дозування
- »Швидко працюючий продукт
- »Поліпшення ферментації через додаткову дію супроводжуючих інших ферментів
- » Дуже добре працює в процесі одночасного оцукрювання та бродіння (SSF)
- »Широкий діапазон умов роботи (pH, температура)
- »Відмінно поєднується з роботою альфа амілази та кислій протеази
- »Підвищує вихід етанолу



FERMENTASE L

Глюко-амілаза

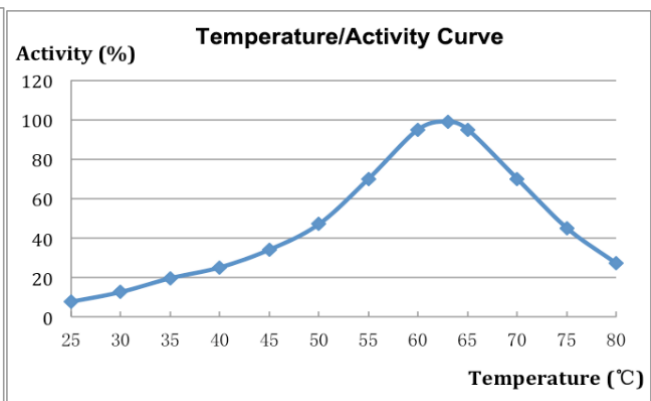
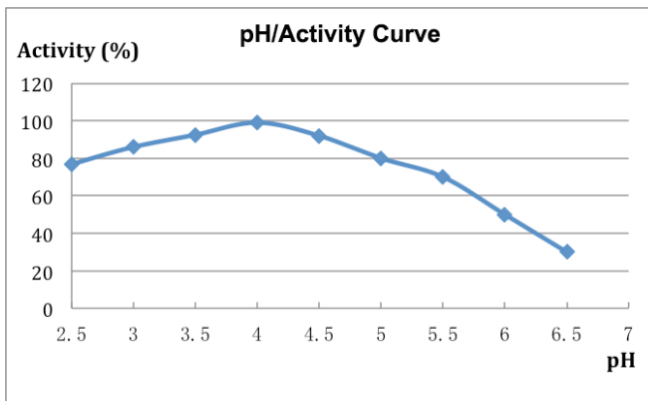
СКЛАД ПРОДУКТУ

Глюко-амілаза та вода	90-92%
Глюкоза	8-10%
Сорбат калію	0.3%
Бензоат натрію	0.1%

BETTER ENZYMES BETTER FUTURE

УМОВИ ДІЇ

рН дії	3.0-5.0
рН оптимальний	4.0-4.5
температура дії	40-65°C
оптимальна температура	55-60°C



ДОЗУВАННЯ

УПАКОВКА

Рекомендована доза Fermentase L 360мл - 400мл /ТУК

25кг/каністри

УМОВИ І ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ

Fermentase L слід зберігати у сухому та прохолодному місці. Fermentase L зберігається 100% активності протягом 12 місяців при зберіганні в оригінальній невідкритій упаковці та температурі 4°C - 8°C. При зберіганні у кімнатній температурі до 25 °C активність ферментів зберігається до 90% протягом 12 місяців від дати виробництва.

БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Fermentase L виробляється відповідно до контрольованого системою якості ISO9001: 2008 та ISO22000. Fermentase L відповідає вимогам JECFA та FC.C

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Ферменти – це білки. Вдихання може спричинити алергічні реакції. Тривалий контакт із ферментами може дратувати шкіру, очі та слизові оболонки. Див. Паспорт Безпеки для отримання додаткової інформації під час роботи з продуктом