



LiqueStar

Термостабільна ендо-альфа-амілаза

ОПИС ПРОДУКТУ

<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



LiqueStar – це рідка, високо концентрована термостабільна ендо-альфа-амілаза [EC3.2.1.], отримана шляхом новітньої технології ферментації бактеріального штаму *Bacillus licheniformis*. LiqueStar має найвищу альфа-амілазну активність та широким діапазоном рН та температури: 4,5-7,5 та 60-110°C. Це універсальний фермент, що підходить для різних виробничих умов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

Фермент	альфа-амілаза
Активність	350,000 один/мл
Колір	коричневий
Вид	Рідина

** Колір може змінюватись від партії до партії. Інтенсивність кольору не є показником активності ферменту. Одна одиниця LiqueStar – дорівнює кількості ферменту, який гідролізує 1 мг розчинного крохмалю до декстринів через 1 хв. при температурі 70°C та рН 6.0.*

ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ

- » Ефективно знижує в'язкість суслу
- » Широкий діапазон умов роботи (рН, температура)
- » Висока концентрація - менша доза
- » Відмінно поєднується з роботою глюко-амілази та кислій протеази

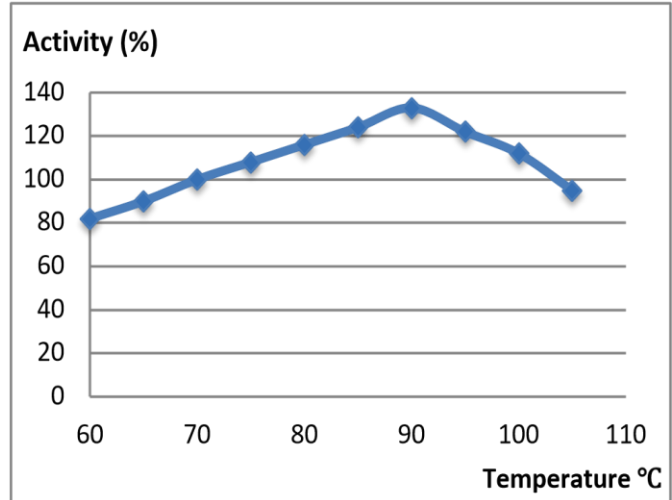
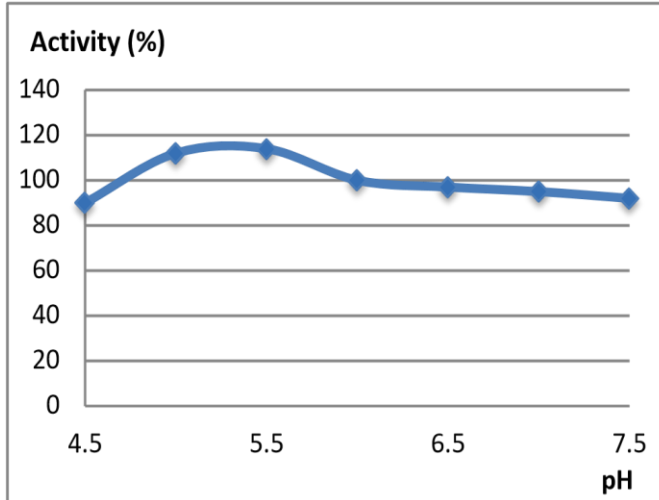
СКЛАД ПРОДУКТУ

Альфа-амілаза та вода	71,9 %
Гліцерол	20%
Хлорид натрію	8%
Сорбат калію	0,1%



LiqueStar

Термостабільна ендональфаамілаза



УМОВИ ДІЇ

pH дії	4.5-7.5
pH оптимальний	5.0-6.0
температура дії	60-105°C
оптимальна температура	85-90°C

ДОЗУВАННЯ

УПАКОВКА

Рекомендована доза LiqueStar 145мл-300мл/ ТУК 25кг/каністра

УМОВИ ТА ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ

LiqueStar слід зберігати у сухому та прохолодному місці. LiqueStar 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

LiqueStar виробляється відповідно до контрольованого системою якості ISO9001: 2008 та ISO22000. LiqueStar 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.

BETTER ENZYMES BETTER FUTURE