

## **Amylase B**

$\alpha$ -Amylase; Hydrolase/ Glykosidase; E.C. 3.2.1.1

Beschreibung:	Bakterielle $\alpha$ -Amylase u.a. für Stärkeabbau in Verzuckerungsprozessen in der Lebensmittelindustrie
Herkunft:	nicht pathogener, nicht gen-modifizierter <i>Bacillus subtilis</i> Stamm
Aktivität:	>30.000 U/mL (Methode: ASA Spezialenzyme GmbH)
Anwendung:	Stärkeabbau u.a. in Brauereien, Alkoholproduktion und anderen Prozessen der Lebensmittelindustrie
pH-Bereich:	4,0 – 8,0, Optimum: 5,5 – 6,0; Zugabe von Calcium wird empfohlen
Temperatur:	40 – 80°C, Optimum: 60 – 65°C; Zugabe von Calcium wird empfohlen  Die Zugabe von Calcium ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ , $\text{CaCl}_2$ ) stabilisiert das Enzym bei Temperaturen > 60°C. Die empfohlene Konzentration liegt bei 50 – 100 ppm.
Dosierung:	150 ml <b>Amylase B</b> pro t Getreidestärke 300 ml <b>Amylase B</b> pro t Stärke anderer mehlhaltiger Rohmaterialien
Bestell-Nr.:	3180
Lieferform:	flüssiges, braunes Enzympräparat mit spezifischem Geruch
Lagerung:	unter 20°C, nicht einfrieren