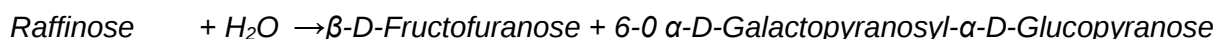
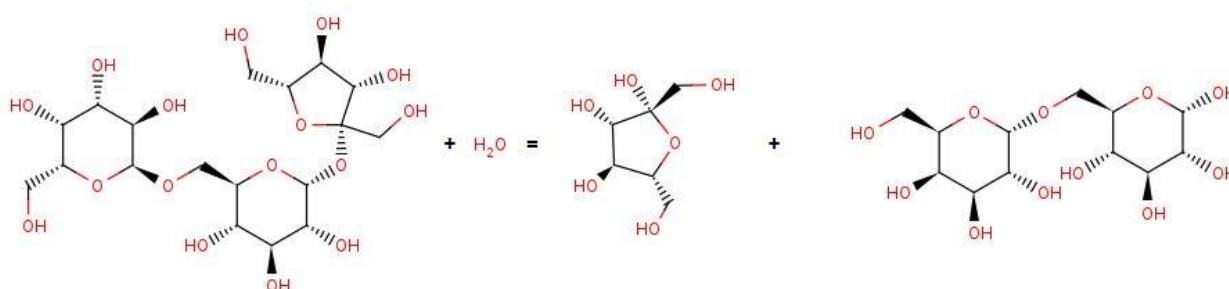


Invertase 200 000

β-Fructofuranosidase, E.C. 3.2.1.26

Beschreibung: Enzym, welche die Hydrolyse von Saccharose in Glucose und Fructose katalysiert. Lebensmittelqualität.

Katalysierte Reaktion:



Herkunft: *Saccharomyces cerevisiae, nicht pathogen, nicht genmodifiziert*
(nach AMFEP für Lebensmittel zugelassen)

Aktivität: > 200 000 U/ g (Methode: ASA Spezialenzyme GmbH)

Nebenaktivität: α-Amylase

Anwendung: Inversion von Saccharose bei Cremes, Minzen, Trüffeln, Sirup und anderen Fondants.

Die Produkte der Invertase (Glucose und Fructose) sind besser zugänglich für Honigbienen in der Imkerei.

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 mit Zitronensäure auf 4,5. Eine durchgehende Rührung verbessert die Umwandlung.		
Reaktionsparameter:	pH-Wert	aktiv im Bereich pH 3,0 – 5,0	
	Temperatur	aktiv im Bereich 40 – 60°C	
Artikel-Nr.:	3245		
Lieferform:	Weißes Pulver		
Lagerung:	Kühl lagern, 4 – 8°C. Nicht einfrieren.		