

Cikk	Leírás	Egység	Adagolás	Kiszerezés
Saprona Texture enzimátikus készítmények				
Texture S	Transzglutamináz - hús-, hal-, pékáru-, és tejtermékek, vegetáriánus és vegán termékek	100-120 u/g	0,5-4 g / kg	1 kg / alap
Texture S BIO	Transzglutamináz - hús-, hal-, pékáru-, és tejtermékek, vegetáriánus és vegán termékek	100-120 u/g	0,1-4 g / kg	1 kg / alap
Texture Vegan S	Transzglutamináz - Szója vegetáriánus és vegán termékek gyártása	150 - 200 u/g	2 - 4 g / kg	1 kg / alap
Texture YC	Transzglutamináz - Tejtermékek gyártása (joghurtok / friss sajt)	125 145 u/g	0,1 - 0,4 g / L	1 kg / alap
Texture YC PLUS	Transzglutamináz - Tejtermékek gyártása (joghurtok / friss sajt)	125 145 u/g	0,05 - 0,2 g / L	1 kg / alap
Texture LX	Transzglutamináz - Tejtermékek gyártása (joghurtok / friss sajt), allergénmentes	90 - 120 u/g	0,05 - 0,45 g / L	1 kg / alap
Texture LMX	Transzglutamináz - Tejtermékek gyártása (joghurtok / friss sajt), allergénmentes	220 - 250 u/g	0,05 - 0,35 g / L	1 kg / alap
Texture BSB	Transzglutamináz - Sütőipari termék, gluténmentes termékek	40 - 60 u/g	0,8 - 1,5 g / kg	1 kg / alap
Texture BSB Plus	Transzglutamináz - Sütőipari termék, gluténmentes termékek, + speciális keményítő	45 - 60 u/g	1 - 2 g / kg	1 kg / alap
Texture Concentrate 1000	Transzglutamináz koncentrátum, hús-, hal-, pék- és tej termékek, valamint vegetáriánus és vegán termékek	950 - 1200 u/g	0,01 - 0,4 g / kg	1 kg / alap
Texture Concentrate 1500	Transzglutamináz koncentrátum, hús-, hal-, pék- és tej termékek, valamint vegetáriánus és vegán termékekre	1400 - 1600 u/g	0,01 - 0,4 g / kg	1 kg / alap
Texture Concentrate 2000	Transzglutamináz koncentrátum hús-, hal-, pék- és tej termékekhez, valamint vegetáriánus és vegán termékekre	1950 - 2100 u/g	0,01 - 0,4 g / kg	1 kg / alap

Előnyök: Standard aktivitás 100 - 120 egység, keverékbe és vegyületbe beépítés lehetséges.

Tárolás: normál hőmérséklet, 20 °C-ig

A megrendelés elfogadása után mindig frissen, saját címkével ellátva, a gyártási tételekhez igazított csomagolással készül.

A nem felhasznált tartalmát nem szükséges fagyasztani, csak lezárni a tasakot, és száraz, hűvös helyen tárolni.

Saprona Connect enzimkészítmények - speciális keverékek különféle húсок kötéséhez

Connect G	Transzglutamináz - A feldolgozott hús-, hal- és tenger gyümölcseinek természetes kötéséhez szolgáló készítmény, allergének nélkül.	40 - 60 u/g	3 - 15 g / kg	1 kg / SV
Connect G oP	Transzglutamináz - A feldolgozott hús-, hal-, és tenger gyümölcseinek természetes kötéséhez szolgáló készítmény, foszfátmentes	40 - 60 u/g	3 - 15 g / kg	1 kg / SV
Connect CK	Transzglutamináz - A feldolgozott hús-, hal-, és tenger gyümölcssei termékek természetes kötéséhez kazeinát alapon.	85 - 110 u/g	1-20 g / kg	1 kg / SV
Connect CK Plus	Transzglutamináz - koncentrált készítmény friss-, feldolgozott- vagy főtt hús természetes kötéshez + kazeinát	125 - 150 u/g	1-12 g / kg	1 kg / SV
Connect Kebap	Transzglutamináz - Természetes kötéshez és a kebab termékek jobb kötéséhez + kazeinát	90 - 120 u/g	0,5 - 6 g / kg	1 kg / SV
Connect B	Transzglutamináz - Készítmény friss, feldolgozott vagy főtt hús, különösen a marhahús természetes kötéséhez, allergének nélkül!	60 - 80 u/g	3 - 15 g / kg	1 kg / SV