

FICHA TECNICA

BEX 10,000

BEX 10,000 es un producto de beta-glucanasa esta enzima es particularmente útil en aplicaciones en procesamiento en la industria o en la agricultura porque tiene un alta nivel de estabilidad. Esta enzima es particularmente durable porque tiene resistencia a la desnaturalización por temperaturas altas y niveles de pH extremos. Esta enzima hidroliza Beta-D-glucano componentes, omitiendo puntos de ramificación que usualmente bloquen otras enzimas con exo-actividad. A pesar de beta-glucanasa es la enzima asociada con este producto, otras enzimas con actividad están presente. Amilasa de *Bacillus subtilis* en este producto es particularmente útil porque tiene una actividad con un gran rango de almidones.

Beta-Glucanasa ayuda con la degradación de enlaces de polímeros con glucosa asociado con cebado, avena, trigo. Otros productos como la harina de soja y algarroba están susceptible a la hidrolisis de enzima. Hemi-celulasa ataca los componentes de las paredes en células plantas. La presencia de calcio tiene un efecto en la mayoría de las enzimas de este tipo.

Niveles de uso recomendados: Una mezcla de enzimas para uso como aditivo de alimento animal como una fuente de enzimas hidrolíticas o para uso en productos industriales donde más actividad hidrolítica es deseable.

Condiciones del almacenamiento: Para actividad optimo ponga en un lugar con aire fresco afuera de la luz directos, debajo de 90°F. En estas condiciones este producto tiene una vida media de 1 año.

Consejo Prudencia:

No respira el polvo. Prevenga contacto con la piel y con vestidos. Evite contacto con la piel, ojos, y vestidos. Use ventilación suficiente. Mantiene el contenedor cerrado y sellado hasta que esté preparado para usar. Lave las manos luego de usar. No ingerir el polvo.

Doble embolsado y empacado en una caja de doble pared en cantidades de 25kg o 50lbs

Por favor, contáctenos para obtener una especificación de producto más detallada.

Este producto está fabricado en una instalación certificado por AFIA Safe Feed/Safe Food programa de certificación www.safefeedsafefood.org

Hecho en los EEUU

