

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/glukoamylaza-enzym-scukrzajacy-50ml-p-649.html>



## GLUKOAMYLAZA enzym scukrzający 50ML

Cena

**9,30 zł**

Numer katalogowy

**GLUKOAMYLAZA 50**

### Opis produktu

#### **Gluoamylaza - Enzym scukrzający BROWIN | Na 3,5 kg surowca | Nr 405130**

Szukasz skutecznego enzymu do rozkładu skrobi podczas warzenia piwa, produkcji destylatów lub win owocowych?

**Gluoamylaza marki BROWIN** to wysokiej jakości enzym scukrzający, który wspomaga proces sacharyfikacji, przekształcając skrobię w cukry fermentujące. Idealny do zastosowania w domowej produkcji alkoholu oraz przetwórstwie spożywczym.

#### ☐ **Cechy produktu:**

- Skuteczny enzym glukoamylaza (sacharyfikujący)
- Wydajność: na 3,5 kg surowca
- Łatwy w użyciu – idealny dla domowych piwowarów i gorzelników
- Opakowanie: jednostkowe, wygodne w przechowywaniu
- Producent: **Browin – polska marka z tradycją od 1979 roku**

#### ☐ **Zastosowanie:**

- Produkcja alkoholu zbożowego (np. whisky, destylaty)
- Fermentacja piwna z dodatkiem surowców niesłodowanych
- Produkcja win z dodatkiem skrobiowych źródeł cukru
- Przemysł spożywczy – rozkład skrobi w produktach

☐☐ **Zawartość opakowania:** porcja enzymu wystarczająca na obróbkę 3,5 kg surowca.

#### ☐☐ **Dlaczego warto?**

Gluoamylaza BROWIN to niezbędny dodatek przy wykorzystaniu skrobi jako źródła cukru w fermentacji. Zapewnia maksymalne wykorzystanie surowców, przyspiesza proces fermentacji i zwiększa wydajność alkoholu.