

Leelase A 500 HT

آنزیم آهار گیر تا دمای 110°C

Leelase A 500 HT آنزیم بر پایه باکتری آلفا آمیلاز بوده که جهت آهارزدایی نشاسته کاربرد دارد. این آنزیم قابل استفاده در روشهای نیمه مداوم و غیر مداوم و مداوم میباشد.

شکل ظاهری : مایع قهوه ای رنگ

PH : ۶-۸

خواص

- تبدیل سریع و کامل نشاسته به مواد قابل حل در آب
- حداکثر راندمان در دمای جوش
- بدون تاثیر بر منسوجات فقط بر نشاسته اثر می نماید
- مناسب جهت انواع نشاسته و مشتقات آن

PH قابل استفاده: ۵-۹

دمای قابل استفاده: ۴۰-۱۱۰

نسخه راهنما

۱- ژینگر (۸-۴ پاساژ یا ۱ ساعت)

Leelase A 500 HT ۰/۵-۲ g/l

Leesol 405 ۰/۵-۱ g/l

۲- وینچ یک ساعت

Leelase A 500 HT ۰/۵-۱ g/l

Leesol 405 ۰/۳-۰/۷ g/l

۳- روش پد بیچ (۲۴-۱۸ ساعت)

Leelase A 500 HT ۱/۵ - ۳ g/l

Leesol 405 ۴ g/l

دما: ۸۵ درجه سانتی گراد PH: ۶-۷ برداشت: ۱۰۰٪

آبکشی: با آب گرم و صابون در دمای 95°C - 90°C افزودن ۰/۵ تا ۱ گرم سود/۱۰۰ هم برای شستشوی بهتر توصیه می گردد. (در کلیه روشها)

بسته بندی : بشکه های ۶۰ کیلو گرمی

انبارداری : حداکثر ۶ ماه در دمای 20°C تا 25°C . در صورت کاهش دما مدت نگهداری افزایش می یابد.