

Bioferment

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ

ОО Актив официальный
дилер ПО «Сиббиофарм»



КЛЮЧЕВАЯ РОЛЬ ФЕРМЕНТОВ НА ЭТАПАХ ПИВОВАРЕНИЯ



Разжижение, осахаривание
крахмала



Гидролиз некрахмалистых
полисахаридов (НПС)



Гидролиз белкового комплекса
зерновых компонентов

Ферментный препарат повысит эффективность использования сырья, сократит продолжительность брожения, увеличит выход экстракта, повысив качество готовой продукции

Основные ферменты



НАША ПРОДУКЦИЯ

01

АмилоЛюкс-АТС

Термостабильная альфа-амилаза для разжижения крахмала при температуре 85-100°C

02

ЦеллоЛюкс-БГК, ЦеллоЛюкс МАКС

Комплексный препарат грибного происхождения, содержащий сбалансированный набор ферментов с эндо- и экзо-действием (целлюлаза, ксиланаза, бета-глюканаза)

03

АцидоЛюкс-НП

Бактериальная нейтральная протеаза

04

ГлюкоЛюкс-А

Глюкоамилаза для осахаривания крахмала (амилоглюкозидаза)

ПРЕИМУЩЕСТВА СОТРУДНИЧЕСТВА



Собственная лаборатория

Испытания и исследования препаратов проводятся на месте



Сотрудничество с НИИ

Взаимодействие с НИИ и научными работниками и профессорами способствует выводу новых продуктов



Модернизация производства

Регулярно осуществляется модернизация производственной базы и наращивается объем производства



Консультации

Консультации использования ферментных препаратов



Контроль качества

Система менеджмента предприятия сертифицирована в соответствии с ИСО 9001:2015 сертификационным органом TUV NORD CERT



Складские площади

Наличие больших складских помещений позволяет обеспечивать любую потребность в биологической продукции

ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ

Контакты

Вы можете задать вопросы и заказать ферменты по телефону или почте



+7 (913) 771-77-11
+7 (913) 892-96-55



BioFerment



zakaz-ferment@yandex.ru



www.bioferment.ru

