


ПРОДУКТОВА ЛИСТА
НА БИОТЕХНОЛОГИЧНИ ПРОДУКТИ НА


I. БИОТЕХНОЛОГИЧНИ ПРОДУКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БИРА

A. ЕНЗИМИ ЗА БИРА

| | |
|--|---|
| 1. DEXLO® CL (<i>Liquid Bacterial Alpha-amylase</i>) | Течна бактериална алфа-амилаза |
| 2. BATS® MG (<i>Micro-granulated concentrated highly thermo-stable bacterial alpha-amylase</i>) | Микро-гранулирана концентрирана високо термостабилна бактериална алфа-амилаза |
| 3. MATS® L (<i>Liquid highly thermo stable bacterial alpha-amylase</i>) | Течна високо термостабилна бактериална алфа-амилаза |
| 4. MATS®L CLASSIC (<i>Bacterial Liquid Thermo stable Alpha-amylase</i>) | Бактериална Течна термостабилна алфа-амилаза |

| | |
|---|---|
| 5. AMYLASE® BAIF MG (<i>Bacterial micro-granulated alpha-amylase</i>) | Бактериална микро-гранулирана алфа-амилаза |
| 6. BREWERS FLOW® MG (<i>Enzymatic complex</i>) | Микро-гранулиран ензимен комплекс, съдържащ бета-глюканази, хемицелулази, алфа-амилаза и протеаза |
| 7. BREWERS PROTEASE® DS (<i>Liquid Neutral Bacterial Protease</i>) | Течна неутрална бактериална протеаза |
| 8. BREWERS PROTEASE® GBW (<i>Micro-granulated Concentrated Neutral Bacterial Protease</i>) | Микро-гранулирана концентрирана неутрална бактериална протеаза |
| 9. MYCOLASE® LV (<i>Liquid Fungal Alpha-amylase</i>) | Течна плесенна алфа-амилаза |
| 10. AMIGASE® TS (<i>Liquid Amyloglucosidase</i>) | Течна амило-глюкозидаза |
| 11. AMIGASE® MG (<i>Micro-granulated Amyloglucosidase</i>) | Микро-гранулирана амило-глюкозидаза |
| 12. AMIGASE® PLUS (<i>Liquid amylase</i>) | Течна амилаза |
| 13. BREWERS FERMEX® MG (<i>Fungal Micro-granulated Alpha-amylase</i>) | Микро-гранулирана плесенна алфа –амилаза |
| 14. МРА3 (<i>Fungal micro-granulated alpha-amylase</i>) | Плесенна микро-гранулирана алфа-амилаза |
| Б. ЕНЗИМИ ЗА ФИЛТРИРАНЕ НА БИРА | |
| 1. FILTRASE® L (<i>Bacterial betaglucanase and Alpha-amylase</i>) | Бактериална бета-глюканаза и алфа-амилаза |
| 2. FILTRASE® NL (<i>Liquid Highly thermostable fungal betaglucanase</i>) | Течна високо термостабилна плесенна бета-глюканаза |
| 3. FILTRASE® BR L (<i>Liquid beta-glucanase, xylanase, protease, alpha-amylase blend</i>) | Течен ензимен комплекс, съдържащ бета-глюканаза, хемицелулаза, протеаза и алфа-амилази |
| 4. FILTRASE® BR MG (<i>Micro-granulated beta-glucanase, xylanase, protease, alpha-amylase blend</i>) | Микро-гранулиран ензимен комплекс, съдържащ бета-глюканаза, ксиланаза, протеаза и алфа-амилаза |
| 5. FILTRASE® BR-X (<i>Liquid highly thermo-stable fungal beta-glucanase blends</i>) | Течен високо термо-стабилен плесенен ензимен комплекс от бетаглюканази |
| 6. FILTRASE® NLC (<i>Liquid highly thermo-stable fungal beta-glucanase blends</i>) | Течен високо термо-стабилен плесенен ензимен комплекс от бетаглюканази |
| 7. FILTRASE® PREMIUM (<i>Liquid beta-glucanases formulation</i>) | Течен ензимен комплекс от бета-глюканази |

| | |
|--|--|
| 8. FILTRASE® DELUXE (<i>Liquid beta-glucanases formulation</i>) | Течен ензимен комплекс от бета-глюканази |
| В. ЕНЗИМИ ЗА СТАБИЛИЗИРАНЕ НА БИРА | |
| 1. BREWERS CLAREX® (<i>Liquid Proline-specific Endoprotease</i>) | Течна Пролин-специфична ендо-протеаза |
| 2. COLLUPULIN® L (<i>Liquid refined papain</i>) | Течен рафиниран папаин |
| 3. COLLUPULIN® MG (<i>Micro-granulated refined papain</i>) | Микро-гранулиран рафиниран папаин |
| 4. BREWERS CHILL® (<i>Liquid Papain</i>) | Течен папаин |
| 5. COLLUPULIN® 200L (<i>Concentrated liquid protease</i>) | Концентрирана течна протеаза |
| 6. COLLUPULIN® S.C. (<i>Liquid protease</i>) | Течна протеаза |
| Г. ДРУГИ ЕНЗИМИ | |
| 1. GISTEX® LS FERM (<i>Yeast nutrient</i>) | Храна за дрождите |
| 2. ISONA® D (<i>Chemical antioxidant</i>) | Антиоксидант |
| II. БИОТЕХНОЛОГИЧНИ ПРОДУКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ПИТЕЕН АЛКОХОЛ | |
| 1. DEX-LO® CL (<i>Liquid Bacterial Alpha-amylase</i>) | Не термостабилна, течна бактериална алфа-амилаза |
| 2. MATS® (<i>Liquid highly thermo stable bacterial alpha-amylase</i>) | Високо концентрирана, течна, термостабилна бактериална алфа-амилаза |
| 3. MAXAMYL® LPH | Бактериална, термостабилна бактериална алфа-амилаза, активна и при температура на кипене. |
| 4. AMIGASE® TS (<i>Liquid Amyloglucosidase</i>) | Течна амило-глюкозидаза |
| 5. AMIGASE® PLUS (<i>Liquid amyloglucosidase, with acid Amylase and Protease side activities.</i>) | Течна амилоглюкозидаза със странични амилазна и протеазна активности. |
| 6. MAXAZYME® DSX (<i>Liquid complex of hemicellulases, glucanases, amylase for cereal processing.</i>) | Течен комплекс от хемицелулази, глюканази и амилаза за преработка на зърнени култури, особено ръж и пшеница. |
| 7. MAXAZYME® NNP DS (<i>Liquid concentrated neutral protease.</i>) | Течна, концентрирана, неутрална протеаза. |
| 8. MUCOLASE® LV (<i>Liquid Fungal Alpha-amylase</i>) | Течна, плесенна алфа-амилаза. |

9. FERMIOЛ® (*Specialty yeast for converting fermentable sugars into CO₂ and alcohol*)

Специални дрожди за превръщане на ферментационните захари в CO₂ и етилов алкохол.

III. БИОТЕХНОЛОГИЧНИ ПРОДУКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ПЛОДОВЕ

1. RAPIDASE® SMART (*New pectinase for fast juice extraction*)

Нова пектиназа за бърза екстракция на плодовия сок

2. HAZYME® DCL (*Acid Amylase and Amyloglucosidase*)

Кисела амилаза и амилоглюкозидаза

3. RAPIDASE® PRESS/PRESS KPO (*Broad spectrum pectinase for juice extraction*)

Широко спектърна пектиназа за екстракция на плодовия сок

4. RAPIDASE® ADEX-D (*Pectinase and hemicellulase for juice advanced extraction with decanter*)

Пектиназа и хемицелулаза за по-пълна екстракция на плодовия сок с декантер

5. RAPIDASE® ADEX-P (*Pectinase for juice advanced extraction from pomace*)

Пектиназа за по-пълна екстракция на плодовия сок от кашата

6. RAPIDASE® ADEX (*Pectinase and arabinase for pear juice advanced extraction*)

Пектиназа и арабиназа за пълна екстракция на сока от круши

7. RAPIDASE® C80 MAX/C80 KPO (*Pectinase for juice depectinisation*)

Концентрирана пектиназа за депектинизация на плодовия сок

8. RAPIDASE® SMART CLEAR (*New pectinase for juice depectinisation*)

Нова пектиназа за депектинизация на плодовия сок

9. RAPIDASE® PRO (*Pectinase and amylase for apple pectin and starch degradation*)

Пектиназа и амилаза за разграждане на ябълковия пектин и скорбяла

10. CLAREX® 5XLHA (*Pectinase and arabanase for pear juice depectinisation*)

Пектиназа и арабиназа за депектинизация на сока от круши

11. CYTOLASE® PCL5 (*Pectinase for production of juice with low content of galacturonic acid*)

Пектиназа за производството на сок с ниско съдържание на галактуронова киселина

A. ПРЕРАБОТКА НА КИСЕЛИ ЧЕРВЕНИ ПЛОДОВЕ

1. KLERZYME® 150 (*Powerful pectinase for red berry maceration and depectinisation*)

Мощна пектиназа за мацерация и депектинизация на червени плодове

| | |
|--|---|
| 2. RAPIDASE® INTENSE (<i>Pectinase for acidic red berries color extraction</i>) | Пектиназа за екстракция на цвета на кисели червени плодове |
| 3. RAPIDASE® ADEX-G (<i>Pectinase for slippery grape juice extraction</i>) | Пектиназа за екстракция на гроздовия сок |
| Б. ПРЕРАБОТКА НА КОСТИЛКОВИ ПЛОДОВЕ | |
| 1. RAPIDASE® TF (<i>Pectinase for production of puree and clear concentrated juice</i>) | Пектиназа за производство на пюре и бистър концентриран сок |
| В. ПРЕРАБОТКА НА ЗЕЛЕНЧУЦИ И МАСЛИНИ | |
| 1. RAPIDASE® VEGETABLE JUICE (<i>Pectinase and hemicellulase for vegetable cloudy juice extraction</i>) | Пектиназа и хемицелулаза за екстракция на мътен зеленчуков сок |
| 2. MAXOLIVA® (<i>Pectinase and hemicellulase for oil extraction</i>) | Пектиназа и хемицелулаза за екстракция на зехтин |
| Г. ФИЛТРАЦИЯ НА СОКА И МЕМБРАННО ОЧИСТВАНЕ | |
| 1. RAPIDASE® OPTIFLUX (<i>Enzymatic complex for increasing juice UF flux rate</i>) | Ензимен комплекс за увеличаване на ултрафилтърната пропускливост |
| 2. RAPIDASE® FC (<i>Enzymatic complex</i>) | Ензимен комплекс, съдържащ пектинази и целулази за филтърно почистване. |
| Д. ВТВЪРДЯВАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ | |
| 1. RAPIDASE® FP Super (<i>Pure pectin methylesterase for fruit firming</i>) | Пектин метилестераза |
| 2. RAPIDASE® FP Super/PEP (<i>Powerful pure pectin methylesterase for fruit firming</i>) | Пектин метилестераза |
| IV. ЕНЗИМИ ЗА ПОДОБРИТЕЛИ ЗА ХЛЯБ, КОРЕКТОРИ НА БРАШНА И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ | |
| 1. BAKEZYME® P BG (<i>Fungal α-amylase</i>) | Плесенна алфа-амилаза |
| 2. BAKEZYME® HSP 6000 BG (<i>Fungal hemicellulase</i>) | Плесенна хемицелулаза от <i>Aspergillus Niger</i> |
| 3. BAKEZYME® ARA 10 000 BG (<i>Arabinofuranosidase</i>) | Арабинофураносидаза |
| 4. BAKEZYME® REAL-X (<i>Fungal hemicellulase</i>) | Плесенна хемицелулаза от <i>Trichoderma viride</i> |
| 5. BAKEZYME® BXP 5000/5001 BG (<i>Bacterial hemicellulase</i>) | Бактериална хемицелулаза |
| 6. BAKEZYME® GO BG (<i>Glucose Oxidase</i>) | Глюкозооксидаза |
| 7. BAKEZYME® L 80 000 MG (<i>Lipase</i>) | Липаза |

| | |
|--|---|
| 8. BAKEZYME® PH 800 BG (<i>Phospholipase</i>) | Фосфолипаза |
| 9. BAKEZYME® B 500 BG (<i>Bacterial Protease</i>) | Бактериална протеаза |
| 10. BAKEZYME® PPU 95 000 (<i>Fungal protease</i>) | Плесенна протеаза |
| 11. BAKEZYME® AG 800 (<i>Amiloglucosidase</i>) | Амилоглюкозидаза |
| 12. BAKEZYME® CONCREATE (<i>Cellulase</i>) | Целулаза от <i>Trichoderma reesei</i> |
| 13. BAKEZYME® X-Cell (<i>Cellobiohydrolase</i>) | Целобихидролаза от <i>Trichoderma longibrachiatum</i> |
| 14. BAKEZYME® WholeGain (<i>Celullase</i>) | Целулаза от <i>Trichoderma longibrachiatum</i> |
| 15. BAKEZYME® X-Pan (<i>Celullase</i>) | Целулаза от <i>Aspergillus sp.</i> |
| 16. BAKEZYME® RX (<i>Gluthation</i>) | Глутатион |
| 17. MAXINVERT® L 10 000 (<i>Invertase</i>) | Инвертаза |
| 18. BAKEZYME® AN 301 (<i>Bacterial Amylase</i>) | Бактериална амилаза |
| 19. BAKEZYME® MA (<i>Maltogenic amylase</i>) | Малтогенна амилаза |
| 20. BAKEZYME® HEP C (<i>Hemicellulase/ Cellulase</i>) | Хемицелулаза/Целулаза |
| 21. CAKEZYME® (<i>Phospholipase</i>) | Фосфолипаза за кексове |