

BERMASI 10000

MACERANTE SUPER CONCENTRATO

COMPOSIZIONE CHIMICA

Combinazione di enzimi pancreatici

CARATTERISTICHE

| | |
|-------------------------------------|---|
| Aspetto: | <i>polvere color marrone chiaro</i> |
| <i>pH in soluzione al 10%:</i> | <i>5,5 – 6,5</i> |
| Unità enzimatiche: | <i>L.V. 10000 circa</i> |
| ESENTE DA SOLFATO DI AMMONIO | |

PROPRIETÀ

Il **BERMASI 10000** è un macerante enzimatico ad altissima concentrazione, per la maggior parte venduto nei paesi esteri per motivi di trasportare meno prodotto ma ad altissime concentrazioni; perché per l'uso di tale prodotto bisogna fare molta attenzione nella pesatura e nel dosaggio.

Il **BERMASI 10000** è prodotto con la stessa qualità degli enzimi pancreatici dei principi attivi della tripsina, amilasi e lipasi, di tutta la serie BERMASI.