



Anwendungsdatenblatt

DSM Food Specialities B.V.

P.O. Box 1
2600 MA Delft
Niederlande

www.dsm.com

MethaPlus® L 100

Enzympräparat für die Verwendung in Biogasanlagen

PRODUKTBESCHREIBUNG

MethaPlus® L 100 ist ein komplexes Enzymgemisch, das durch submerse Fermentation eines ausgewählten Stamms von *Trichoderma reesei* erhalten wird. Die wichtigsten Enzymaktivitäten von **MethaPlus® L 100** sind Cellulase, Xylanase und beta-Glucanase. Bei Biogas-Fermentationsverfahren erhöht **MethaPlus® L 100** die Hydrolyserate von Fasersubstraten (und damit die Gasproduktionsrate). Substrate für das Enzymgemisch sind beispielsweise Cellulose und Hemicellulosen.

FUNKTION UND ANWENDUNG

Die Zugabe von **MethaPlus® L 100** zu cellulose- und hemicellulosehaltigen organischen Materialien in Biogasfermentern verbessert die Zugänglichkeit des Substrats für methangasbildende Mikroorganismen und führt zu einem erhöhten Biogasertrag unter anaeroben Bedingungen. Zusätzliche Wirkungen der Zugabe von **MethaPlus® L 100** sind eine verringerte Viskosität der Substratmischung und eine verringerte Schwimmschicht. Ein typisches Dosierungsniveau von **MethaPlus® L 100** für die kontinuierliche Anwendung ist 100-250 Gramm/Tonne trockenes organisches Substrat/Tag.

Unter typischen Biogas-Fermentationsbedingungen ist **MethaPlus® L 100** im pH-Wert-Bereich von 4,5 bis 8 aktiv und im Temperaturbereich von 35-50 °C aktiv.

TECHNISCHER SERVICE

Für weitere Informationen zu Ihrem Bedarf wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen technischen Vertreter von DSM Food Specialities.

Ausgabedatum: 9.November 2012

Die Genauigkeit der hier gegebenen Informationen wurde sorgfältig überprüft, dennoch darf der Inhalt keinesfalls als Gewährleistung oder Versicherung ausgelegt werden, für die wir rechtliche Verantwortung übernehmen, einschließlich und ohne Beschränkung jegliche Gewährleistung hinsichtlich Genauigkeit, Aktualität und Vollständigkeit der Informationen und Nichtverletzung gewerblicher Schutzrechte Dritter. Der Inhalt dieses Dokuments kann ohne Ankündigung geändert werden. Wenn Sie die aktuelle Fassung des Dokuments oder weitere Informationen erhalten möchten, wenden Sie sich an uns. Da Produktformulierung, spezifische Anwendungen und Verwendungsbedingungen des Benutzers außerhalb unserer Kontrolle liegen, geben wir keine Gewährleistung oder Versicherung hinsichtlich der Ergebnisse, die von dem Benutzer erhalten werden können. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, die Eignung unserer Produkte für den spezifischen Bedarf des Benutzers und den rechtlichen Status der von dem Benutzer vorgesehenen Verwendung unserer Produkte zu bestimmen.

DSM Food Specialities B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | Niederlande | info.food@dsm.com | Handelsregisternummer 27235314