

**LAKTALBUMIN HYDROLYZÁT**

pro kultivaci laktobacilů, pro tkáňové kultury, produkci vakcín a fermentační procedury

**CAS:** 68458-87-7

- Laktalbumin se získává enzymatickou hydrolýzou mléčné syrovátky
- Obsahuje peptidy, aminokyseliny a karbohydráty, jak jednoduché, tak komplexní

**Technické parametry**

Teplota skladování:

+20 °C



| Čistota           | Balení | Obal  | Katalogové číslo |
|-------------------|--------|-------|------------------|
| pro mikrobiologii | 250 g  | plast | R.7597.1         |
| pro mikrobiologii | 500 g  | plast | R.7597.2         |