

Flavinreduktase (NADH)

Cat. No. EXWM-1517

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung Das Enzym aus Escherichia coli W katalysiert die Reduktion von freien Flavinen

durch NADH. Das Enzym hat eine ähnliche Affinität zu FAD, FMN und Riboflavin. Die Aktivität mit NADPH ist mehr als 2 Größenordnungen niedriger als die Aktivität mit

NADH.

Synonyme NADH-abhängige Flavin-Reduktase; Flavin:NADH-Oxidoreduktase

Produktinformation

Form Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver

EC-Nummer EC 1.5.1.36

Reaktion reduziertes Flavin + NAD+ = Flavin + NADH + H+

Hinweise Dieser Artikel erfordert eine maßgeschneiderte Produktion, und die Lieferzeit

beträgt zwischen 5 und 9 Wochen. Wir können nach Ihren Spezifikationen

1/1

maßgeschneidert produzieren.

Lager- und Versandinformation

Lagerung Lagern Sie es kurzfristig bei +4 °C. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20

°C~-80 °C.

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com