

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 maßgeschneidert produzieren.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Lagern Sie es kurzfristig bei +4 °C. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 °C~-80 °C.