Creative Enzymes®

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 ℃. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 ℃~-80 ℃.