Creative Enzymes®

glucan 1,4-α-maltohydrolase

Cat. No. EXWM-3816

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Wirkt auf Stärke und verwandte Polysaccharide und Oligosaccharide. Das Produkt ist α-Maltose; vgl. EC 3.2.1.2 β-Amylase.
Synonyme	maltogenische α-Amylase; 1,4-α-D-Glucan α-Maltohydrolase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 3.2.1.133
CAS-Nummer	160611-47-2
Reaktion	Hydrolyse von (1→4)-α-D-glucosidischen Bindungen in Polysacchariden, um aufeinanderfolgende α-Maltose-Reste von den nicht-reduzierenden Enden der Ketten zu entfernen.
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 ℃.