

β-Primeverosidase

Cat. No. EXWM-3831

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung Das Enzym ist verantwortlich für die Bildung des alkoholischen Aromas in Oolong-

und Schwarztee. Neben β -Primerverosiden [d.h. 6-O-(β -D-xylopyranosyl)- β -D-

glucopyranosiden] hydrolysiert es auch 6-O-(β -D-apiofuranosyl)- β -D-glucopyranoside und, weniger schnell, β -Vicianoside und 6-O-(α -L-

arabinofuranosyl)- β -D-glucopyranoside, jedoch keine β -Glucoside. Geranyl-, Linaloyl-, Benzyl- und p-Nitrophenol-Glycoside werden ebenfalls hydrolysiert.

Produktinformation

Form Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver

EC-Nummer EC 3.2.1.149

CAS-Nummer 884593-92-4

Reaktion a 6-O-(β -D-xylopyranosyl)- β -D-glucopyranosid + H2O = 6-O-(β -D-xylopyranosyl)- β -

D-glucopyranose + ein Alkohol

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