Creative Enzymes®

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 maßgeschneidert produzieren.

Lager- und Versandinformation

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