Creative Enzymes®

Maltase (α-Glucosidase), Lebensmittelqualität

Cat. No. EXWM-3885

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Maltase (Alpha-Glucosidase) hydrolysiert die α-(1→4) glykosidische Bindung von Maltose in zwei Glukosemoleküle. Es wird in verschiedenen Lebensmitteln, Getränken sowie in der Textil- und Biokraftstoffindustrie weit verbreitet eingesetzt.

Produktinformation

Form	Pulver
EC-Nummer	EC 3.2.1.20
CAS-Nummer	9001-42-7
Aktivität	125.000 DP/g, andere Aktivitäten sind ebenfalls verfügbar
Reaktion	Hydrolyse von terminalen, nicht-reduzierenden (1→4)-verknüpften α-D-Glucose-Resten mit Freisetzung von D-Glucose
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	An einem kühlen, trockenen Ort lagern