Creative Enzymes®

glucan 1,6-α-isomaltosidase

Cat. No. EXWM-3957

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Die optimale Aktivität liegt bei den 1,6-α-D-Glucanen, die 6, 7 und 8 Glucoseeinheiten enthalten; diejenigen, die 3, 4 und 5 Glucoseeinheiten enthalten, werden langsamer hydrolysiert.
Synonyme	exo-Isomaltohydrolase; Isomalto-Dextranase; Isomaltodextranase; G2-Dextranase; 1,6-α-D-Glucan Isomaltohydrolase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 3.2.1.94
CAS-Nummer	56467-68-6
Reaktion	Hydrolyse von (1→6)-α-D-glucosidischen Bindungen in Polysacchariden, um aufeinanderfolgende Isomaltoseeinheiten 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 °C. Für die Langzeitlagerung lagern Sie es bei -20 °C~-80 °C.