

malolaktisches Enzym

Cat. No. EXWM-4754

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Das Enzym ist an der malolaktischen Fermentation von Wein beteiligt, was zu einem natürlichen Rückgang der Säure und günstigen Veränderungen der Weinaromen führt. Es wurde aus mehreren Milchsäurebakterien, einschließlich *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus plantarum* und *Oenococcus oeni*, isoliert. Das Enzym enthält einen fest gebundenen NAD⁺-Cofaktor und benötigt Mn²⁺.

Synonyme

mleA (Genname); mleS (Genname)

Produktinformation

Form

Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver

EC-Nummer

EC 4.1.1.101

Reaktion

(S)-Malat = (S)-Laktat + CO₂

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.