Creative Enzymes®

L(+)-Tartrat-Dehydratase

Cat. No. EXWM-5023

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Das Enzym existiert in einer inaktiven, niedermolekularen Form, die in Anwesenheit von Fe2+ und Thiol in das aktive Enzym umgewandelt wird. vgl. EC 4.2.1.81 D(-)-Tartrat-Dehydratase.
Synonyme	tartratdehydratase; Weinsäuredehydrase; L-Tartratdehydratase; L-(+)-Weinsäuredehydratase; (R,R)-Tartrat-Hydrolyase

Produktinformation

Form	Flüssigkeit oder lyophilisiertes Pulver
EC-Nummer	EC 4.2.1.32
CAS-Nummer	9014-40-8
Reaktion	(R,R)-Tartrat = Oxalacetat + H2O
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 ℃.