

Native Bäckerhefe (S. cerevisiae) Proteinase A

Cat. No. NATE-0636

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung Saccharopepsin ist ein Enzym. Dieses Enzym katalysiert die folgende chemische

Reaktion: Hydrolyse von Proteinen mit breiter Spezifität für Peptidbindungen. Spaltet die Leu-Leu-Val-Tyr-Bindung in einem synthetischen Substrat. Dieses

Enzym ist in Backhefe (Saccharomyces cerevisiae) vorhanden.

Anwendungen Möglicherweise nützlich zur Herstellung von Überlappungspeptiden in

Sequenzstudien.

Synonyme Endopeptidase; Proteinase A; EC 3.4.23.25; Hefe-Endopeptidase A; Saccharomyces

aspartische Proteinase; aspartische Proteinase yscA; Proteinase yscA; Hefe-

Proteinase A; Saccharomyces cerevisiae aspartische Proteinase A

Produktinformation

Art Bäckerhefe

Herkunft S. cerevisiae

Form Lyophilisierte Feststoffe, die Natriumcitrat enthalten, pH 5,0.

EC-Nummer EC 3.4.23.25

Aktivität 15-50 Einheiten/mg Protein

Einheitsdefinition Eine Einheit hydrolysiert 1 mg Insulin-Kette B (oxidiert) pro Minute bei pH 6,0 bei

25 °C.

Verwendung und Verpackung

Verpackung Paketgröße basierend auf dem Proteingehalt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung −20°C

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com

1/1