Creative Enzymes®

# endo-1, 4-β-xylanase für die Bierproduktion

*Cat. No. BER-1516*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Xylanase (für die Bierproduktion) ist eine biologische Enzympräparation, die durch tiefe Flüssigfermentation und Raffinierung von Trichoderma reesei hergestellt wird und weit verbreitet in der Bierproduktion usw. verwendet wird. Die Zellwand des Gerstenendosperms besteht hauptsächlich aus β-Glucan und Arabinoxylan. Die Zellwand des Gerstenendosperms besteht hauptsächlich aus β-Glucan und Arabinoxylan. Die Hauptkette von Xylan besteht aus Xylose-Molekülen, die durch β-1,4-glykosidische Bindungen verbunden sind, und es gibt einige große Substituentengruppen, die an der Hauptkette angebracht sind. β-1,4-Endo-Xylanase ist ein Schlüsselenzym in den Xylan-abbauenden Enzymen, das durch Endospaltung der Xylan-Hauptkette Xylooligosaccharide und Xylose unterschiedlicher Längen produzieren kann. |

## *Produktinformation*

| | |
|---|---|
| ***Herkunft*** | Trichoderma reesei |
| ***Aussehen*** | Hellgelbes bis bräunlich-gelbes festes Pulver |
| ***Form*** | Pulver |
| ***EC-Nummer*** | 3.2.1.8 |
| ***pH-Stabilität*** | 4.5-6.0 |
| ***Optimales pH*** | 4.5-5.5 |
| ***Optimale Temperatur*** | 45°C-75°C |
| ***Stabilisatoren*** | Das Produkt wurde ursprünglich in einer kühlen, trockenen Umgebung verpackt und hat eine Haltbarkeit von 12 Monaten. |

## *Lager- und Versandinformation*

| | |
|---|---|
| ***Lagerung*** | Dieses Produkt enthält aktive biologische Wirkstoffe. Der Transport- und Lagerungsprozess sollte dunkel, kühl, trocken und belüftet sein. |