

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.