

Neutrale Protease (Lebensmittelqualität) Pulver

Cat. No. NATZ-071

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Neutralprotease wird aus *Bacillus subtilis* durch Fermentation und Extraktionstechnik hergestellt. Dieses Produkt kann Proteine katalysieren, um sie in niedermolekulare Peptide und Aminosäuren zu hydrolysieren.

Produktinformation

Herkunft

Bacillus subtilis

Form

Pulver

CAS-Nummer

9001-92-7

Aktivität

750PC/mg oder 1500PC/mg

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Sollte an einem kühlen Ort gelagert werden, um hohe Temperaturen zu vermeiden.
Pulver: 12 Monate bei 25°C, Aktivität bleibt >90%. Dosierung nach Ablauf der Haltbarkeit erhöhen.