Creative Enzymes®

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.