

## Pektat-Lyase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. NATC-207

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Pektat-Lyase wird aus *Aspergillus niger* durch tiefe Flüssigfermentation und Ultrafiltration hergestellt. Es gehört zu einer Art von Pektinase-System und kann direkt auf methylierte Pektine wirken, ohne die Hilfe von Pektinesterase.

### Produktinformation

#### Herkunft

*Aspergillus niger*

#### Aussehen

Hellgelb-braune Flüssigkeit.

#### Form

Flüssigkeit

#### Optimales pH

4.0-7.0

#### Optimale Temperatur

30-50°C

### Lager- und Versandinformation

#### Lagerung

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