Creative Enzymes®

# Pilzzellwand-lytisches Enzym (Lywallzyme)

*Cat. No. NATZ-142*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Das pilzzellwandlytische Enzym (Lywallzyme) ist eine komplexe Hydrolase, die aus *Trichoderma longibrachium* fermentativ gewonnen und anschließend gereinigt wird. Es handelt sich um ein leistungsfähiges pilzzellwandlytisches Enzym, das Pilzzellwände effizient abbaut und dadurch hochaktive Protoplasten mit hoher Ausbeute erzeugt, die eine ausgezeichnete Regenerationsfähigkeit beibehalten. Dieses Enzym zeichnet sich durch eine überlegene Qualität aus, weist ein breites Wirkspektrum sowie eine hohe Effizienz auf, verfügt über eine stabile Enzymaktivität und ist vergleichsweise hitzeresistent. |
| ***Anwendungen*** | Dieses Produkt verfügt über ein äußerst breites Anwendungsspektrum und zeigt bei den meisten Pilzen eine ausgezeichnete zellwandlysierende Wirkung, mit optimaler Wirksamkeit gegenüber Basidiomyceten und Ascomyceten. Es ist anwendbar bei Speise- und Arzneipilzen, einschließlich Strohpilz, Austernseitling, Shiitake, Tremella, Ganoderma lucidum und weiteren Arten; bei wichtigen industriellen und landwirtschaftlichen Stämmen wie Penicillium chrysogenum, Aspergillus niger und Hefen; sowie bei zentralen Stämmen für die genetische Forschung, darunter Schizophyllum commune, Neurospora crassa und Aspergillus nidulans. |

## *Produktinformation*

| | |
|---|---|
| ***Herkunft*** | Trichoderma longibrachium |
| ***Aussehen*** | Grauweißes oder hellbraunes lyophilisiertes Pulver |
| ***Verwendung*** | Bei Experimenten zur Lyse von Pilzzellwänden führt die Verwendung einer Enzymkonzentration von 10–20 mg/mL und eine Inkubation über 1–2 Stunden bei 25–35 °C zur Gewinnung optimaler Protoplasten. |

## *Lager- und Versandinformation*

| | |
|---|---|
| ***Lagerung*** | Trocken bei −20 °C lagern; Haltbarkeit bis zu 1 Jahr. Trocken bei +4 °C lagern; Haltbarkeit bis zu 3 Monate. |