

## Neutrale Protease

Cat. No. NPG-001

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Die Neutralprotease ist eine bei neutralem pH aktive Proteasezubereitung, die durch Submersfermentation ertragsstarker Bacillus-Stämme hergestellt wird. Sie wird zur Weichmachung und Enthaarung von Leder, zur Entbastung von Seide, zur Hydrolyse tierischer und pflanzlicher Proteine, im Brauwesen sowie in der Futtermittelverarbeitung eingesetzt.

#### Anwendungen

Weichmachen von Leder und Enthaarung Entbasten von Seide Hydrolyse tierischer und pflanzlicher Proteine Brau- und Fermentationsprozesse für Alkohol, Wein, Saft, Bier, Butter und Sojasauce Futtermittelverarbeitung

### Produktinformation

#### Herkunft

Bacillus; hergestellt durch Submersfermentation

#### Form

Fest

#### Aktivität

50.000 U/g 100.000 U/g

#### pH-Stabilität

Anwendbarer pH-Bereich: 6,0–8,0

#### Optimales pH

7,0

#### Optimale Temperatur

50 °C; anwendbarer Temperaturbereich: 10–60 °C (50–140 °F)

#### Spezifität

Hydrolysiert Peptidbindungen in Proteinen unter neutralen Bedingungen.

#### Funktion

Katalysiert unter neutralen Bedingungen die Hydrolyse von Proteinen zu Peptiden und Aminosäuren.

#### Substrate

Tierische und pflanzliche Proteine; proteinhaltige Materialien.

#### Einheitsdefinition

Eine Einheit entspricht der Enzymmenge, die erforderlich ist, um bei 40 °C und pH 7,0 pro Minute 1 µg Tyrosin freizusetzen.

#### Verwendung

Futtermittelzusatzstoff: 5–10 U/g. Brauindustrie: 5 U/g.

### Verwendung und Verpackung

#### Verpackung

25 kg/Sack

### Lager- und Versandinformation

#### Lagerung

Kühl und trocken unter 25 °C lagern und vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nicht einfrieren.