

## Neutrale Protease für die Bierbrauerei (Lebensmittelqualität)

Cat. No. BER-001

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

**Beschreibung** Neutralprotease wird aus Bacillus subtilis Nr. 1.398 durch Fermentations- und Extraktionstechniken hergestellt. Dieses Produkt kann Proteine katalysieren, um sie in niedermolekulare Peptide und Aminosäuren zu hydrolysieren. Es wird hauptsächlich in der Bierbrauindustrie eingesetzt.

**Anwendungen** Enzyme in der Bierbrauerei

**Synonyme** Neutrale Protease; Bierbrauen; Enzym im Bierbrauen; Protease

### Produktinformation

**Herkunft** Bacillus subtilis

**Form** Pulver

**CAS-Nummer** 9001-92-7

**Aktivität** 70000u/g

**pH-Stabilität** 5.0-7.5

**Optimales pH** 5.5-7.0

**Optimale Temperatur** 40~65°C, optimal 45~55°C

**Einheitsdefinition** 1 Einheit von Neutralprotease entspricht der Menge an Enzym, die Casein hydrolysiert, um in 1 min. bei 30°C und pH 7,5 1 µg Tyrosin zu erhalten.

### Verwendung und Verpackung

**Verpackung** 25 kg/Sack, 1,125 kg/Sack

### 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.