Creative Enzymes®

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.