Creative Enzymes®

Cellobiase für die Alkoholfermentation (Lebensmittelqualität)

Cat. No. ASE-003

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Cellobiase ist ein Enzym, das das Substrat mit β-Glucosidbindung hydrolysieren kann. Es kann in der Alkoholfermentation verwendet werden. Es kann die β-D-Glucosidbindung am reduzierenden Ende hydrolysieren, wobei die Produkte Isomalto-Oligosaccharid, Zuckerester, Glycopeptid usw. entstehen.
Anwendungen	Enzym durch Alkoholfermentation
Synonyme	Cellobiase; Enzym für die Alkoholfermentation; Cellobiase für die Alkoholfermentation

Produktinformation

Form	Flüssigkeit
CAS-Nummer	9033-06-1
Aktivität	5.000u/ml
pH-Stabilität	3,5-7,0
Optimales pH	4.5-5.0
Optimale Temperatur	30-60°C, günstig bei 50°C
Einheitsdefinition	1 Einheit von Cellobiase entspricht der Menge an Enzym, die erforderlich ist, um Salicin pro Minute zu hydrolysieren und 1 µmol reduzierenden Zuckers (in Bezug auf Glukose) bei 50 °C und pH 4,8 zu produzieren.

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.