

## Cellobiase für die Alkoholfermentation (Lebensmittelqualität)

Cat. No. ASE-003

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

**Beschreibung** Cellobiase ist ein Enzym, das das Substrat mit  $\beta$ -Glucosidbindung hydrolysieren kann. Es kann in der Alkoholfermentation verwendet werden. Es kann die  $\beta$ -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  $\mu$ mol 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.