Creative Enzymes®

Tannase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. TAC-3000

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Tannase ist ein Enzym, das die Herstellung von klaren Teebereichen ermöglicht, während der ursprüngliche tiefen Geschmack des Tees erhalten bleibt. Die "Bräunung" von Teebereichen tritt auf, weil das Koffein und die Catechine im Tee Verbindungen bilden, die sich nicht in kaltem Wasser lösen. Tannase trennt die Gallussäure (die mit der Bindung von Koffein und Catechin verbunden ist) von den Catechinen und verhindert so den Bräunungseffekt.
Anwendungen	Tannine-Enzyme werden häufig in der Lebensmittelverarbeitung, Futtermittelverarbeitung, Kosmetik und Lederproduktion eingesetzt.
Synonyme	tannase; 9025-71-2; Tannin-Acylhydrolase

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus oryzae
Aussehen	Hellbraunes Pulver
CAS-Nummer	9025-71-2
Aktivität	300 Einheiten/g

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Versiegelt, dunkel, unter 25°C