

Amylase FL

1,4- α -D-Glucan glucanohydrolase, EC 3.2.1.1

Beschreibung:	Hochkonzentrierte Fungal-Amylase; spaltet die α -1,4-Bindungen innerhalb sowie am nicht-reduzierenden Ende des Stärkemoleküls. Das hauptsächliche Abbauprodukt ist Maltose. Lebensmittelqualität
Herkunft:	<i>Aspergillus niger</i>
Verwendung:	Abbau von Stärke aller Art in der Lebensmittelindustrie
Aktivität:	> 40 000 U/ml (Methode: ASA Spezialenzyme GmbH)
Reaktionsparameter:	pH-Wert Optimum: 5,0 aktiv im Bereich pH 3,5 – 7 Temperatur Optimum: 45 – 55°C aktiv im Bereich 40 – 70°C
Dosierung:	3 – 20 ml Amylase FL pro 100 kg Stärke je nach Reaktionszeit, pH-Wert, Temperatur, Zusammensetzung der Stärke
Bestell-Nr.:	3205
Lieferform:	flüssiges, braunes Enzympräparat mit spezifischem Geruch
Lagerung:	unter 20°C, nicht einfrieren
Stabilität:	Aktivitätsverlust <10% pro Jahr bei Lagerung unter o.g. Bedingungen