

Pektinase L-40

Polygalacturonase, Pectin depolymerase, EC 3.2.1.15

Beschreibung:	Hochkonzentriertes, flüssiges Enzympräparat, spaltet die Glycosidbindungen innerhalb der Polygalacturonsäurekette; mit hoher Pektinesteraseaktivität. Lebensmittelqualität
Herkunft:	<i>Aspergillus niger</i> (nach GRAS/AMFEP für Lebensmittel zugelassen)
Verwendung:	<ul style="list-style-type: none">• Verflüssigung von Fruchtmaischen• Reduktion der Viskosität in Maische und Saft• vollständige Hydrolyse von Pektin in Obst, Gemüse und anderen Produkten der Lebensmittelindustrie
Aktivität:	> 900 U/ml Exo-PGA > 3 000 U/ml Endo-PGA > 300 U/ml Pektinesterase (Methoden: ASA Spezialenzyme GmbH)
Reaktionsparameter:	a) pH-Wert Optimum: pH 4 - 5, aktiv im Bereich pH 2.5 – 6 b) Temperatur Optimum: 50 - 60° C, aktiv im Bereich 20 - 55°C
Lieferform:	Flüssiges, braunes Enzympräparat mit spezifischen Geruch
Bestell-Nr.:	3210
Lagerung:	< 20°C, nicht einfrieren
Stabilität:	max. 5% Aktivitätsverlust in 6 Monaten, bei 4°C Lagertemperatur max. 10% Aktivitätsverlust in 12 Monaten, bei 4°C Lagertemperatur

