

Amylase thermo

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

Beschreibung: thermostabile bakterielle Amylase; spaltet die α -1,4-Bindungen innerhalb sowie am nicht-reduzierenden Ende des Stärkemoleküls.

Herkunft: *Bacillus licheniformis* und *Bacillus subtilis*

Verwendung: Bäckerei, Brauerei, Stärkeverzuckerung, Entschlichtung von Textilien

Aktivität: > 42 000 U/ml (ohne Calcium)
> 50 000 U/ml (mit Calcium, 100 ppm)
(Methoden: ASA Spezialenzyme GmbH)

Reaktionsparameter: pH-Wert Optimum: 6,0 – 6,8 aktiv im Bereich 5,0 – 9,0
Temperatur Optimum: 90 - 95°C aktiv im Bereich 50 - 100°C

Zugabe von Calcium empfehlenswert; Die Zugabe von Calcium ($\text{Ca}(\text{OH})_2$ oder CaCl_2) stabilisiert das Enzym bei Temperaturen über 60°C. Die empfohlene Konzentration von Ca^{2+} beträgt 50 – 100 ppm.

Bestell-Nr.: 3190

Lieferform: braune Flüssigkeit mit typischem Geruch

Lagerung: < 20°C, nicht einfrieren