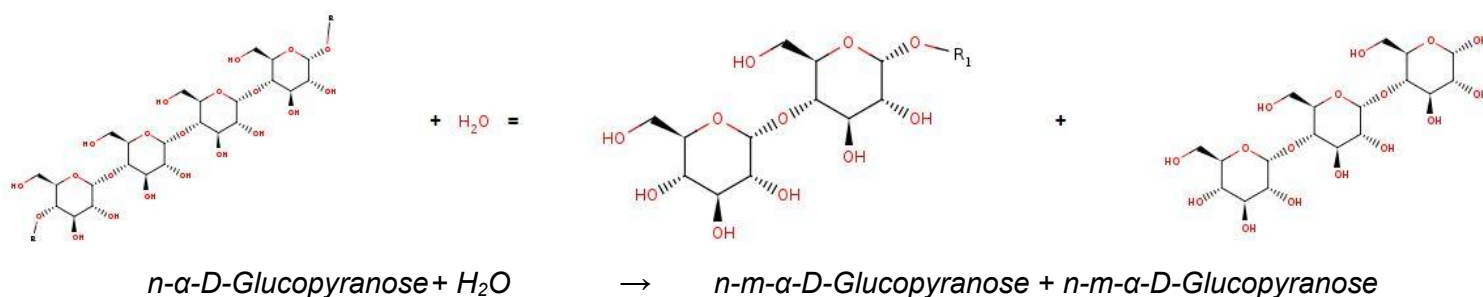


Amylase Thermo

α -Amylase, E.C. 3.2.1.1

Beschreibung: Hochkonzentrierte Amylase bakteriellen Ursprungs mit hoher thermostabilität. Spaltet die α -1,4-Bindungen innerhalb sowie am nicht reduzierenden Ende des Stärkemoleküls.
Lebensmittelqualität.

Katalysierte Reaktion:



Herkunft: *Bacillus licheniformis*

Aktivität: > 60 000 U/ mL (Methode: ASA Spezialenzyme GmbH)

Spezifische Aktivität: > 1 300 U/ mg Protein

Anwendung: Hydrolyse von allen Arten von Stärke.
Lebensmittelindustrie (Bäckereien, Brauereien, etc.)
Stärkeverzuckerung
Entschlichtung von Textilien

Dosierung: ~ 150 mL Amylase Thermo pro Tonne Getreidestärke
~ 300 mL Amylase Thermo pro Tonne anderer mehlhaltiger Rohmaterialien.
Die Dosierung ist stark abhängig von Reaktionszeit, pH und Temperatur.

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

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

Artikel-Nr.: 3190

Lieferform: Braune Suspension mit spezifischem Geruch

Lagerung: Kühl lagern, 4 – 8°C. Nicht einfrieren.