

マロラクティック酵素

Cat. No. EXWM-4754

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 この酵素はワインのマロラクティック発酵に関与しており、これにより酸味が自然に減少し、ワインの風味に好ましい変化をもたらされます。酵素は、*Leuconostoc mesenteroides*、*Lactobacillus plantarum*、*Oenococcus oeni*を含むいくつかの乳酸菌から精製されています。この酵素は、強く結合したNAD+補因子を含み、Mn2+を必要とします。

別名 mleA（遺伝子名）； mleS（遺伝子名）

製品情報

形態 液体または凍結乾燥粉末

EC番号 EC 4.1.1.101

反応 (S)-マレート = (S)-乳酸 + CO₂

備考 このアイテムはカスタム生産が必要で、リードタイムは5~9週間です。ご要望に応じてカスタム生産が可能です。

保管・発送情報

保存方法 短期間は +4 °C で保管してください。長期間保管する場合は -20 °C~-80 °C で保管してください。