Creative Enzymes®

マロラクティック酵素

Cat. No. EXWM-4754

Lot. No. (See product label)

はじめに

□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□化がもたらされます。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□	(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□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 ℃ で保管してください。長期間保管する場合は -20 ℃~-80 ℃ で保管してください。