

ビール醸造用中性プロテアーゼ（食品グレード）

Cat. No. BER-001

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 中性プロテアーゼは、バチルス・サブチリス **No. 1.398** から発酵および抽出技術を通じて製造されています。この製品は、タンパク質を加水分解して低分子ペプチドおよびアミノ酸にする触媒作用を持っています。主にビール醸造の産業で使用されます。

用途 ビール醸造における酵素

別名 中性プロテアーゼ; ビール醸造; ビール醸造における酵素; プロテアーゼ

製品情報

由来 バチルス・サブチリス

形態 粉末

CAS登録番号 9001-92-7

活性 70000u/g

pH安定性 5.0-7.5

最適pH 5.5-7.0

最適温度 40~65°C、最適 45~55°C

単位定義 1単位の中性プロテアーゼは、30°CおよびpH 7.5で1分間にカゼインを加水分解して1μgのチロシンを得るのに必要な酵素の量に等しい。

使用法とパッケージング

包装 25kg/袋、1.125kg/袋

保管・発送情報

保存方法 高温を避けて涼しい場所に保管する必要があります。粉末: 25°Cで12ヶ月、活性は90%以上を維持します。賞味期限後は用量を減らしてください。