Creative Enzymes®

アルコール発酵用セルロビアーゼ（食品グレード）

Cat. No. ASE-003

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	セルロビアーゼは、β-グルコシド結合を持つ基質を加水分解できる酵素です。アルコール発酵に使用することができます。還元末端のβ-D-グルコシド結合を加水分解することができ、その生成物にはイソマルトオリゴ糖、糖エステル、グリコペプチドなどがあります。
用途	アルコール発酵による酵素
別名	セルロビアーゼ; アルコール発酵のための酵素; アルコール発酵のためのセルロビアーゼ

製品情報

形態	液体
CAS登□番号	9033-06-1
活性	5,000u/ml
pH安定性	3.5-7.0
最適pH	4.5-5.0
最適温度	30-60°C、50°Cで好ましい
単位定義	1単位のセルロビアーゼは、50°CおよびpH4.8で1μmolの還元糖（グルコース換算）を生成するために、サリシンを加水分解す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□やしてください。