

# 单宁酶厂家 酶活力200u/g 啤酒澄清剂 制造速溶茶

产品名称	单宁酶厂家 酶活力200u/g 啤酒澄清剂 制造速溶茶
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:酶活力200u/g 包装:25kg/箱
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

## 产品详情

中文名称：鞣酸酶

中文别名：单宁酶

英文名称：Tannase

法定编号：EC 3.1.1.20。

鞣酸酰基水解酶，由各种青霉或曲霉在鞣酸存在时产生的一种诱导酶，能切断儿茶酚与没食子酸间的酯键，从鞣酸中释放没食子酸阴离子。

单宁酶Neotannase P是一种胞外酶，产自黑曲霉。该酶是作为一种脂酶起作用，分解单宁为鞣酸。

淡黄色至浅棕色无定型粉末或松散有光泽的鳞片状或海绵状固体，暴露于空气中能变黑。无臭，微有特殊气味，具强烈的涩味，露置光和空气中色变深。溶于水，易溶、和甘油，几乎不溶于yimi、苯、和石油醚。

单宁酶颜色和性质：单宁酶是一种单宁酰基水解酶，该酶对带有两个苯酚基的酸，如鞣酸具有水解作用。单宁酶可由霉菌，如黑曲霉、米曲霉生产。单宁酶可用于处理啤酒中单宁、蛋白质，使其澄清透明，单宁酶亦可用于除去柿子等品的涩味，以及用于制造速溶茶，防止发酵茶混浊。