

酿造专用酸性蛋白酶

产品名称	酿造专用酸性蛋白酶
公司名称	济南德美生物技术有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	
公司地址	山东省济南市高新技术开发区未来商务中心
联系电话	15688889708

产品详情

酿造专用酸性蛋白酶

一、 产品简介：

产品是采用现代生物技术生产的高科技产品。它是一种在酸性环境下（pH 2.5-4.0）催化蛋白酶水解的酶制剂，适用于酸性介质中水解动植物蛋白质。可用于毛皮软化，酒精发酵，啤酒、果酒澄清，动植物蛋白质水解营养液，羊毛染色，废胶片回收，饲料添加剂等等。本品在酸性条件下有利于皮纤维松散，且软化液可连续使用，是当前理想的毛皮软化酶制剂；在酒精发酵中，添加酸性蛋白酶，能有效水解原料中的蛋白质，破坏原料颗粒间细胞壁的结构，有利于糖化酶的作用，使原料中可利用碳源增加，从而提高原料出酒率；另一方面，蛋白质的水解提高了醪液中 -氨基态氮的含量，促进酵母菌的生长与繁殖，提高发酵速度，从而缩短发酵周期和提高发酵设备的生产能力。

二、 产品特性：

- 1、 产品性状：固体剂型，黄褐色粉末。
- 2、 作用方式：作用于蛋白质中的肽键，主要生成物为小肽和氨基酸。
- 3、 热稳定性：pH2.0-4.0条件下，40 以下比较稳定，超过50 酶活损失严重，60 以上很快失活。
- 4、 pH稳定性：2.0-4.0之间稳定，超过此范围，失活较严重。
- 5、 作用条件：作用温度范围40-50 ，最适作用温度45 ；作用pH范围2.5-5.5，最适作用pH3.0-3.5。
- 6、 金属离子对酶活力的影响：被钙、镁离子激活，被铜、汞、铅离子所抑制。

三、 规格（固体剂型合格品）：

项目	指标
外观	无结块潮解现象，易溶于水，无异味
酶活力，u/g	30000，40000，50000

四、 存储及运输：

- 1、 运输：应防雨、防潮、防止日光暴晒。
- 2、 保存：仓库应保持清洁、阴凉和干燥。
- 3、 贮存：严禁与有毒、有害、有腐蚀性物品和其它污染物品混放、混运、混贮。25 6个月酶活力保存85%以上。