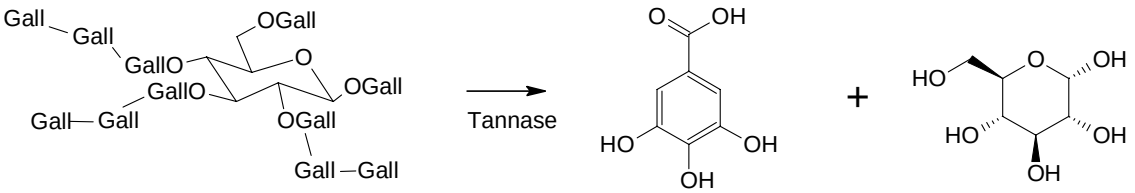
Tannase A-02

Tannin acyl-hydrolase, EC 3.1.1.20

Beschreibung: Tannase spaltet Ester- und Depsidbindungen in hydrolysierbaren Gallotanninen. Als Spaltprodukte entstehen Gallussäure **(1)** und D-Glucose **(2)**.



Gallotannin **(1)** **(2)**

Herkunft: *Aspergillus ficuum*

Verwendung:
- Produktion von Gallussäure und wichtigen Gallussäure-Estern wie z.B. Propyl-Gallat
- Klärung von Getränken (Bier, Säfte u.a.)
- Auflösung der durch Tannine verursachten Trübungen im Schwarzen Tee
- Beizmittel für kationische Farbstoffe (Textilfärberei)

Struktur: Glycoprotein mit einem Gehalt an Hexosen von etwa 25% (hauptsächlich Mannose)

Molekulargewicht: 200 kDa

Aktivität: > 250 U/g (Methode: ASA Spezialenzyme GmbH)

Inhibitoren: Gallussäure, alle Serin-Inhibitoren, Cu^{2+}, Zn^{2+}, Fe^{3+}

Reaktionsparameter: pH–Wert Optimum: 5,5, wirksam im Bereich pH 5,0 – 6,0
Temperatur Optimum: 40°C, wirksam im Bereich 30 – 50°C
Isoelektrischer Punkt: pH 4.0 (in Na-Formiat-Puffer)

Bestell-Nr.: 2400

Lieferform: weißes Pulver mit typischem Geruch

ASA Spezialenzyme GmbH
Am Exer 19 C
38302 Wolfenbüttel
Germany

Tel.: +49 (0)5331 8825-30
Fax: +49 (0)5331 8825-32

E-Mail: service@asa-enzyme.de
Internet: www.asa-enzyme.de

Lagerung: 4°C

Literatur: Haslam, E., Haworth, R.D., Jones, K. and Rogers, H.J., (1961), J. Chem. Soc., 1820, 1829

ASA Spezialenzyme GmbH
Am Exer 19 C
38302 Wolfenbüttel
Germany

Tel.: +49 (0)5331 8825-30
Fax: +49 (0)5331 8825-32

E-Mail: service@asa-enzyme.de
Internet: www.asa-enzyme.de