

Esterase EL-10

Triacylglycerol acylhydrolase, Triacylglycerol lipase
EC 3.1.1.3

Beschreibung:	Esterase / Lipase für die Veresterung von primären Alkoholen. Geringe Aktivität bei sekundären Alkoholen.		
Herkunft:	<i>Rhizopus niveus</i>		
Verwendung:	organische Synthesen		
Aktivität:	> 350 U/g	Substrat: Glycerintributyrat	
	> 100 U/g	Substrat: Olivenöl	
	(Methoden: ASA Spezialenzyme GmbH)		
Veresterung:	1) Primäre Alkohole mit kurz- und langkettigen Carbonsäuren: z.B. Citronellol + Buttersäure / Ölsäure		
	2) Sekundäre Alkohole mit kurzkettigen Carbonsäuren: z.B. Menthol + Buttersäure		
	3) Aminosäuren + Zucker: Serin + Mannose		
Reaktionsparameter:	pH-Wert	Optimum: 7,0	aktiv im Bereich 5,0 – 8,0
	Temperatur	Optimum: 45°C	aktiv im Bereich 20 – 40°C
Dosierung:	20 – 100 mg Esterase EL-10 pro Liter (Reaktionszeit: 1 – 5 h, Temperatur: 40°C, pH: 7,0)		
Bestell-Nr.:	2420		
Lieferform:	hellbraunes Pulver		
Lagerung:	4°C		