



SafSour LP 652™



BATTERI

UN BATTERIO ALTAMENTE AFFIDABILE PER CREARE BIRRE ACIDE EQUILIBRATE

SafSour LP 652™ è stato appositamente selezionato da Fermentis per la sua capacità di conferire **note tropicali, agrumate e fruttate** se utilizzato nel kettle souring. SafSour LP 652™ è un **batterio lattico omofermentativo** in grado di conferire una gradevole freschezza alla birra. **Ideale per ricette di birra kettle sour.**

Ingredienti:

Batterio (*Lactiplantibacillus plantarum*); maltodestrina come supporto.

Proprietà:

- SafSour LP 652™ acidifica un mosto **non-luppolato** nell'arco di **24 - 36 ore** a un intervallo di temperatura di 32°C (+/- 5°C).
- SafSour LP 652™, essendo un batterio lattico omofermentativo, produce principalmente acido lattico e una ridotta quantità di acido acetico.
- SafSour LP 652™ presenta una **bassa tolleranza** verso gli iso-alfa acidi (IC₅₀ di 5 ppm, dose per inibire la crescita di metà della popolazione di SafSour LP 652™).
- SafSour LP 652™ raggiunge un **pH finale di 3,2 – 3,6**.
- SafSour LP 652™ **rilascia note tropicali, agrumate e fruttate** accompagnate da una sensazione di freschezza

Dosaggio:

Un dosaggio ottimale di 10 g/hL assicura una fermentazione lattica entro 24 - 36 ore.

Istruzioni per l'uso:

Si raccomanda di **inoculare direttamente** nel mosto non luppolato a un intervallo di temperatura di 32°C (+/- 5°C).

Analisi microbica:

Sostanza secca	> 90%
Cellule vitali all'imballaggio:	> 3x10 ¹⁰ CFU / g
Batteri acetici:	< 1000 CFU / g
Coliformi:	< 100 CFU / g
Lieviti:	< 1000 CFU / g
Muffa:	< 1000 CFU / g



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

**BATTERI**

Conservazione:

Il trasporto del prodotto può essere effettuato a temperatura ambiente, idealmente non superiore a 30°C, per periodi di tempo prolungati, ovvero al massimo 14 giorni. Sono ammessi picchi fino a 40°C. Conservare a **temperature basse** (< 4°C) e in **ambiente asciutto**.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione se conservato a **temperature basse** (< 4°C). Consultare la “Data di scadenza” riportata sulla confezione. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.

AVVERTENZE

- ✓ Assicurarsi che il prodotto sia conservato a una temperatura di 4°C o inferiore.
- ✓ Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale.
- ✓ Tenere presente che la resa di isomerizzazione degli alfa-acidi nel mosto acidificato è ridotta rispetto a mosto standard (pH~5,2).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION