



SafSour LP 652™



БАКТЕРИИ

ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ НАДЕЖНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ БАКТЕРИЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ СБАЛАНСИРОВАННЫХ КИСЛЫХ СТИЛЕЙ ПИВА

Бактерии SafSour LP 652™ были отобраны компанией Fermentis за их способность создавать **тропические, цитрусовые и фруктовые ноты** при закислении сусла. Придающие пиву приятную свежесть, SafSour LP 652™ являются **гомоферментативными молочнокислыми бактериями**.

Идеально подходят для кислых сортов пива.

Состав:

Бактерии (*Lactiplantibacillus plantarum*); Мальтодекстрин в качестве носителя

Свойства:

- SafSour LP 652™ закисляет **неохмеленное** сусло в течение **24 - 36 ч** при температуре около 32°C (+/- 5°C).
- Будучи гомоферментативными молочнокислыми бактериями, SafSour LP 652™ в основном вырабатывают молочную кислоту с минимальным количеством уксусной.
- SafSour LP 652™ имеют **низкую толерантность** к изо-альфа-кислотам (рост SafSour LP 652™ замедлен наполовину, IC₅₀ составляет 5 ppm).
- SafSour LP 652™ обеспечивают итоговый **pH 3,2 - 3,6**.
- SafSour LP 652™ **вырабатывает тропические, цитрусовые и фруктовые ноты**, дающие ощущение свежести

Дозировка:

Оптимальная дозировка 10 г/гл обеспечивает молочнокислое брожение в течение 24 - 36 часов.

Инструкция по использованию:

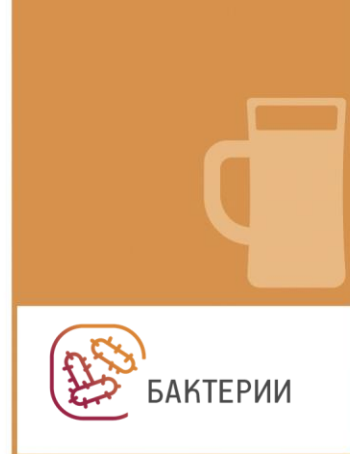
Рекомендуется производить **засев непосредственно** в неохмеленное сусло в диапазоне температур 32°C (+/- 5°C).

Микробиологический анализ:

Сухое вещество	> 90%
Жизнеспособные клетки в упаковке:	> 3x10 ¹⁰ КОЕ/г
Уксуснокислые бактерии:	< 1000 КОЕ/г.
Колиформные бактерии:	< 100 КОЕ/г.
Дрожжи:	< 1000 КОЕ/г.
Плесневый грибок:	< 1000 КОЕ/г.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Хранение:

Продукт допускается транспортировать при температуре окружающей среды, в идеальном случае не превышающей 30 °С долгое время, т.е. не дольше 14 дней. Допускается кратковременное повышение температуры до 40 °С. Хранить в **прохладном** (< 4°С) и **сухом месте**.

Срок годности:

36 месяцев с даты изготовления при хранении в **прохладном месте** (<4°С). См срок годности на упаковке. Запрещено использовать размягченные или поврежденные пакеты.

ВНИМАНИЕ!

- ✓ Обязательно храните продукт при температуре 4°С или ниже.
- ✓ Мы настоятельно рекомендуем проводить испытания перед каким-либо коммерческим использованием.
- ✓ Обратите внимание, что выход реакции изомеризации альфа-кислот в подкисленном сусле снижается по сравнению со стандартным суслом (рН ~ 5,2).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION