



SafSour™ LP 652



BACTERIA

UNA BACTERIA ALTAMENTE CONFIABLE PARA CREAR Cervezas equilibradas

SafSour™ LP 652 ha sido seleccionado específicamente por Fermentis por sus capacidades para proporcionar notas tropicales, cítricas y frutales

cuando se usa en el hervidor de agua. Dando una agradable frescura a la cerveza, SafSour™ LP 652 es una bacteria homofermentativa de ácido láctico. Ideal para recetas de cerveza agria en el hervidor de agua.

Ingredientes:

Bacterias (Lactobacillus plantarum); Maltodextrina como portador

Propiedades:

- SafSour™ LP 652 acidifica mosto sin lupulo dentro 24h - 36h a una temperatura de 37 ° C (+/- 3 ° C).
- SafSour™ LP 652 como bacteria láctica homofermentativa produce principalmente ácido láctico y una baja cantidad de ácido acético.
- SafSour™ LP 652 presenta un baja tolerancia hacia isoácidos alfa (la mitad del SafSour™ El crecimiento de LP652 está inhibido, IC₅₀ de 5 ppm).

- SafSour™ LP 652 llega a una final pH de 3,2 - 3,6.
- SafSour™ LP 652 libera notas tropicales, cítricas y afrutadas con una sensación de frescura

Dosis:

Una dosis óptima de 10 g / hL proporciona una fermentación láctica dentro de las 24h - 36h.

Instrucción de uso:

Se recomienda lanzar directamente en el mosto sin lúpulo a la temperatura de 37 ° C.

Análisis microbiano:

Materia seca	> 90%
Células viables en el embalaje:	> 3x10 ¹⁰ UFC / g
Bacterias acéticas:	<1000 UFC / g
Coliformes:	<100 UFC / g
Levadura:	<1000 UFC / g
Molde:	<1000 UFC / g



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



BACTERIA

Almacenamiento:

El transporte del producto se puede llevar a cabo a temperatura ambiente, idealmente no más de 30 ° C durante períodos prolongados de tiempo. es decir, máximo 14 días. Se permiten picos de hasta 40 ° C. El almacenamiento debe hacerse bajo temperatura fría (< 4 ° C / 39.2 ° F) y en condiciones secas

Duración:

36 meses desde la fecha de producción cuando se almacena bajo temperaturas frías (< 4 ° C / 39.2 ° F). consulte el paquete para "Usar la fecha de caducidad". No use bolsitas blandas o dañadas.

PUNTOS DE ATENCIÓN

- Asegúrese de mantener el producto a 4 ° C (39.2 ° F) o menos.
- Recomendamos encarecidamente a los usuarios que realicen pruebas de fermentación antes de cualquier uso comercial.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION