

SafSour LP 652™

Штамм SafSour LP 652™ был специально селекционирован Fermentis за способность приносить тропические, цитрусовые и фруктовые ноты, при использовании для закисления в котле. Придающий пиву превосходную свежесть, SafSour LP 652™ является гомоферментативными молочнокислыми бактериями. Идеально подходит для закисления пива в котле.

ИНГРЕДИЕНТЫ: *Lactobacillus plantarum* Lp652; мальтодекстрин в качестве носителя.

ВНИМАНИЕ: Строго следите, чтобы температура хранения была 4°C или ниже. Настоятельно рекомендуем проводить испытания перед любым коммерческим использованием продукта.

СВОЙСТВА:

- SafSour LP 652™ подкисляет неохмеленное сусло в течение 24ч – 36ч при температуре 37°C (+/- 3°C).
- SafSour LP 652™, как гомоферментативный штамм молочнокислых бактерий, продуцирует молочную кислоту и небольшое количество уксусной кислоты.
- SafSour LP 652™ имеет низкую устойчивость к изо-α-кислотам (снижение роста SafSour LP 652™ на 50%, достигается при IC50 - 5 ppm).
- SafSour LP 652™ достигает конечного pH 3,2 – 3,6.
- SafSour LP 652™ приносит тропические, цитрусовые и фруктовые ноты с ощущением свежести

ДОЗИРОВКА: Оптимальная дозировка 10 г/гл характеризуется молочнокислым брожением в течение 24ч – 36ч.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ: Рекомендуется прямое внесение в неохмеленное сусло при температуре 37°C.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Живых клеток в упаковке:	<1011 КОЕ/г
Общие бактерии:	<10000 КОЕ/г
Уксуснокислые бактерии:	<1000 КОЕ/г
Колиформные:	<100 КОЕ/г
Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i>	<1000 КОЕ/г
Плесневые грибки:	<1000 КОЕ/г

ХРАНЕНИЕ: Транспортировка продукта может осуществляться при температуре окружающей среды не более 30°C в течение максимум 14 дней. Допускаются пики температуры до 40°C. Хранить при температуре ниже 4°C в сухих условиях.

СРОК ГОДНОСТИ: 18 месяцев от даты производства (см. на упаковке).