ZIP SERVICE
www.zip24.ru
+7 (499) 550 0025 info@zip24.ru
ООО «ЗИП Сервис»
108811, г. Москва, п. Московский, Киевское шоссе 22-й километр,
домовладение 4, строение 2, блок Г, этаж 8, офис 839
ИНН 5003072676 | КПП 775101001

SafSour LB 1™

БАКТЕРИИ ДЛЯ ЗАКИСЛЕНИЯ СУСЛА, УЧИТЫВАЮЩИЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ ДРОЖЖЕЙ

Бактерии SafSour LB 1™ были выбраны компанией Fermentis за их способность обеспечивать четкий уровень кислотности, связанной с комбинированным производством молочной и уксусной кислоты.
SafSour LB 1™ — это гетероферментативные молочнокислые бактерии, рекомендованные для производства сбалансированных кислых стилей пива, например, Gose, Berliner Weisse и других фруктовых и кислых стилей.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Бактерии (*Levilactobacillus brevis*); Мальтодекстрин в качестве носителя

СВОЙСТВА:

- Закисляет **неохмеленное** сусло в течение 30–48 ч при температуре около 32°C (+/-5°C).
- Будучи гетероферментативными молочнокисными бактериями, производят молочную и уксусную кислоту.
- Имеют **низкую толерантность** к изо-альфа-кислотам (рост SafSour LB 1™ замедлен наполовину, IC_{50} составляет 10 ppm).
- Обычно обеспечивает **pH** 3,6–3,9.

ДОЗИРОВКА: Оптимальная дозировка составляет 10 г/гл.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ: Рекомендуется производить засев непосредственно в неохмеленное сусло при температуре 32 °C (+/- 5°C).

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Сухое вещество	>90%
Жизнеспособные клетки в упаковке:	>1,5x10^{11} КОЕ/г
Уксуснокислые бактерии:	<1 000 КОЕ/г
Колиформные бактерии:	<100 КОЕ/г
Дрожжи:	<1 000 КОЕ/г
Плесневый грибок:	<1 000 КОЕ/г

ХРАНЕНИЕ: Продукт допускается транспортировать при температуре окружающей среды, в идеальном случае не превышающей 30 °C долгое время, т. е. не дольше 14 дней. Допускается кратковременное повышение температуры до 40 °C. Хранить в прохладном, сухом месте (<4 °C / 39,2 °F).

СРОК ХРАНЕНИЯ: Использовать в течение 36 месяцев с даты производства при условии хранения в прохладном месте (< 4 °C / 39,2 °F). См. информацию о сроке годности на упаковке. Запрещено использовать размягченные или поврежденные пакеты.

БЕЗОПАСНОСТЬ: Бактерии SafSourTM LB1 чувствительны ко всем клинически значимым антибиотикам и не представляют опасности распространения генов устойчивости к антибиотикам.
Не содержат биогенных аминов.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Мы настоятельно рекомендуем проводить испытания перед каким-либо коммерческим использованием.
- Гетероферментативные бактерии *Levilactobacillus brevis* производят молочную / уксусную кислоты в массовой пропорции, которая зависит от насыщения среды кислородом (типичное значение в лабораторных условиях варьирует от 3,8 для полностью аэрированного сусла до 1,6 в отсутствии O_2).

Ред. Ноябрь 2020