



SafSour LB 1™



EIN KETTLE-SOURING-BAKTERIUM, DAS DIE GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN DER HEFE BEWAHRT

SafSour LB 1™ wurde von Fermentis speziell aufgrund seiner Fähigkeit ausgewählt, einen bestimmten Gehalt an **Milch- und Essigsäuren herzustellen**.

SafSour LB 1™ ist ein **heterofermentatives Milchsäurebakterium**, das für die Herstellung von ausgewogenen Sauerbieren, wie Gose, Berliner Weiße und sonstigen fruchtigen Sauerbiersorten, verwendet wird.

Inhaltsstoffe:

Bakterien (*Levilactobacillus brevis*); Maltodextrin als Träger

Eigenschaften:

- SafSour LB 1™ säuert die **ungehopfte** Vorderwürze innerhalb von **30 – 48 Stunden** bei einer Temperatur von etwa 32 °C (+/-5 °C).
- SafSour LB 1™ produziert als heterofermentative Milchsäurebakterie Milch- und Essigsäure.
- SafSour LB 1™ weist eine **geringe Toleranz** gegenüber Iso-Alpha-Säuren auf (50 % Wachstumshemmung (IC₅₀) bei 10 ppm).
- SafSour LB 1™ erreicht typischerweise einen End-**pH-Wert von 3,6 bis 3,9**.

Dosierung:

Die optimale Dosis liegt bei **10 g/HL**

Anwendungshinweis:

Bevorzugt **direkt** in die ungehopfte Vorderwürze geben bei einer Temperatur von etwa 32 °C (+/-5 °C).

Mikrobielle Analyse:

Trockenmasse:	> 90 %
Lebensfähige Zellen bei der Verpackung:	> 1,5 x 10 ¹¹ kbE/g
Essigsäurebakterien:	< 1000 kbE/g
Coliforme Bakterien:	< 100 kbE/g
Hefen:	< 1000 kbE/g
Schimmel:	< 1000 kbE/g



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



BAKTERIEN

Lagerung und Transport:

Produkt **gekühlt und trocken lagern** (< 4 °C/39,2 °F).

Die Produkte können bei Raumtemperatur transportiert werden, idealerweise nicht über 30 °C für längere Zeit (maximum 14 Tage).

Kurzzeitig bis zu 40 °C sind zulässig.

Haltbarkeit:

Das Produkt soll innerhalb von 36 Monaten nach dem Herstellungsdatum verbraucht werden und ungeöffnet **gekühlt gelagert werden** (< 4 °C/39,2 °F). Für Mindesthaltbarkeitsdatum siehe Vermerk „Use Best Before Date“. Beschädigte oder weiche Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.

Sicherheit:

SafSour LB1™ ist empfindlich auf alle klinisch relevanten Antibiotika und birgt kein Risiko der Weitergabe von Antibiotikaresistenzgenen. Ohne biogene Amine.

HINWEIS:

- ✓ Wir empfehlen den Nutzern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung Gärversuche durchzuführen.
- ✓ *Levilactobacillus brevis*, ist eine heterofermentative Milchsäurebakterie, die Milch- und Essigsäuren in einem Gewichtsverhältnis produziert, das je nach Sauerstoffgehalt schwankt (typischer Wert im Labormaßstab zwischen 3,8 für voll belüftete Würze bis 1,6 ohne O₂).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION