



## SafSour LB 1™



BACTÉRIAS

### UMA BACTÉRIA PRODUZIDA PARA O MÉTODO DE «KETTLE-SOURING» E QUE RESPEITA A EXPRESSÃO SENSORIAL DA LEVEDURA

A SafSour LB 1™ foi especificamente selecionada pela Fermentis por sua capacidade de oferecer uma acidez específica relacionada com a produção combinada de **ácidos láctico e acético**.

A SafSour LB 1™ é **uma bactéria do ácido láctico heterofermentativa** recomendada para produzir qualquer tipo de cerveja sour, como Gose, Berliner Weisse, Catharina Sour e outras cervejas sour e frutadas.

### Ingredientes:

Bactéria (*Levilactobacillus brevis*); Maltodextrina como veículo

### Propriedades:

- A SafSour LB 1™ acidifica o mosto **não lupulado** entre **30h – 48h** num intervalo de temperatura de 32 °C (+/- 5 °C).
- A SafSour LB 1™ enquanto bactéria do ácido láctico heterofermentativa, produz ácido láctico e ácido acético.
- A SafSour LB 1™ apresenta **baixa tolerância** aos isoalfaácidos (metade do crescimento da SafSour LB 1™ é inibido, IC<sub>50</sub> de 10 ppm).
- Normalmente a SafSour LB 1™ atinge um **pH final entre 3,6 – 3,9**.

### Dosagem:

A taxa de dosagem ideal é de 10 g/hL

### Instruções de utilização:

É recomendável **inocular diretamente** no mosto não lupulado a uma temperatura de 32 °C (+/- 5 °C).

### Análise microbiana:

Matéria seca	>90 %
Células viáveis na embalagem:	>1,5x10 <sup>11</sup> cfu/g
Bactérias acéticas:	<1000 cfu/g
Coliformes:	<100 cfu/g
Leveduras:	<1000 cfu/g
Bolor:	<1000 cfu/g



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



BACTÉRIAS

## Armazenamento:

O transporte do produto deve ser feito à temperatura ambiente, idealmente não superior a 30 °C por períodos prolongados, de no máximo 14 dias. São permitidos picos de até 40 °C.

Deve ser mantido em **condições frescas e secas** (<4 °C/39.2 °F).

## Vida útil:

Utilizar no prazo de 36 meses a partir da data de produção quando armazenado a **temperaturas frias** (<4 °C/39.2 °F). Consultar a embalagem para ver a «Data de Validade». Não usar sachês moles ou danificados.

## Segurança:

A SafSour LB 1™ é sensível a todos os antibióticos clinicamente relevantes e não representa riscos de difusão de genes resistentes a antibióticos.

Sem amins biogénicas.

### NOTA:

- ✓ Aconselhamos fortemente que os usuários realizem testes de fermentação antes de qualquer utilização comercial.
- ✓ A *Levilactobacillus brevis*, enquanto bactéria do ácido láctico heterofermentativa, produz ácidos láctico/acético numa relação m/m que varia com as taxas de oxigenação (o valor típico em condições de laboratório varia de 3,8 para mosto totalmente aerado a 1,6 na ausência de O<sub>2</sub>).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION