



SafSour LB 1™


BACTERIAS

BACTERIAS PARA ACIDIFICACIÓN EN OLLA DE COCCIÓN (*KETTLE SOUR*), QUE RESPETAN LA EXPRESIÓN SENSORIAL DE LAS LEVADURAS

SafSour LB 1™ ha sido específicamente seleccionada por Fermentis, por su capacidad de proporcionar una acidez muy característica, determinada por la producción combinada de los **ácidos láctico y acético**.

SafSour LB 1™ es una **bacteria láctica heterofermentativa**, recomendada para la producción de cervezas ácidas equilibradas, como Gose, Berliner Weisse y otras elaboradas con frutas.

Ingredientes:

Bacterias (*Levilactobacillus brevis*); Maltodextrina como vehículo.

Propiedades:

- SafSour LB 1™ acidifica mostos **no lupulados** en tiempos que van de **30 a 48 horas** y temperaturas de 32 °C (+/- 5°C).
- SafSour LB 1™ como bacteria láctica heterofermentativa, produce los ácidos láctico y acético.
- SafSour LB 1™ presenta una **tolerancia reducida** a los iso-alfa ácidos: la mitad de la concentración máxima inhibitoria (IC₅₀) es de 10 ppm.
- SafSour LB 1™ suele alcanzar un **pH final de 3,6 a 3,9**.

Dosis:

La dosis óptima es de 10 g/hl

Instrucciones de uso:

Se recomienda **incorporarla directamente** al mosto sin lupular, a una temperatura de 32 °C (+/- 5 °C).

Análisis microbiológico:

Materia seca:	> 90 %
Células viables al momento del envasado:	> 1,5x10 ¹¹ cfu/g
Bacterias ácido-acéticas:	< 1000 cfu/g
Coliformes:	< 100 cfu/g
Levaduras:	< 1000 cfu/g
Mohos:	< 1000 cfu/g


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



BACTERIAS

Almacenamiento:

El transporte del producto puede efectuarse a temperatura ambiente, preferentemente no superior a 30 °C, durante periodos prolongados que no excedan los 14 días. Picos de hasta 40 °C pueden ser tolerados.

El lugar de almacenamiento debe ser **a baja temperatura** (< 4 °C/39,2 °F) **y seco**.

Periodo de conservación:

Consumo preferido hasta 36 meses a partir de la fecha de producción, siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento: a **temperaturas bajas** (< 4 °C/39,2 °F). Consulte las instrucciones del envase para conocer «la fecha de consumo preferido». No utilice sobres blandos o dañados.

Seguridad:

SafSour LB 1™ es sensible a todos los antibióticos de relevancia clínica y no presenta ningún riesgo de difusión de genes de resistencia antibiótica.

Es libre de aminas biogénicas.

NOTA:

- ✓ Recomendamos a los usuarios que realicen ensayos de fermentación antes de cualquier uso comercial.
- ✓ *Levilactobacillus brevis*, al ser una bacteria de láctica heterofermentativa, produce ácido láctico y acético, en una proporción p/p que varía en función de las tasas de oxigenación (los valores típicos en condiciones de laboratorio varían de 3,8, para mostos completamente aireados, a 1,6, en ausencia de O₂).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION