



SafSour LP 652™



BACTÉRIES

UNE BACTÉRIE D'UNE GRANDE FIABILITÉ POUR CRÉER DES BIÈRES ACIDES ÉQUILIBRÉES

SafSour LP 652™ a été spécialement sélectionnée par Fermentis pour ses capacités à apporter des **notes tropicales, fruitées et d'agrumes** dans le cadre d'un processus d'acidification dans la chaudière d'ébullition. SafSour LP 652™ est **une bactérie lactique homofermentaire** qui offre à la bière une agréable fraîcheur. Elle est idéale pour produire une bière acidifiée en chaudière d'ébullition.

Ingrédients :

Bactéries (*Lactiplantibacillus plantarum*) ; maltodextrine comme support

Propriétés :

- SafSour LP 652™ acidifie les moûts **non houblonnés** en **24 à 36 h** à une température de 32 °C (+/- 5 °C).
- Comme toutes les bactéries lactiques homofermentaires, SafSour LP 652™ produit principalement de l'acide lactique et une faible quantité d'acide acétique.
- SafSour LP 652™ **tolère peu** les acides iso-alpha (la moitié de la croissance de SafSour LP 652™ est inhibée, IC₅₀ de 5 ppm).
- SafSour LP 652™ atteint un pH final **compris entre 3,2 et 3,6**.
- SafSour LP 652™ **libère des notes tropicales, fruitées et d'agrumes** accompagnées d'une sensation de fraîcheur

Dosage :

Une dose optimale de 10 g/hl permet une fermentation lactique en 24 à 36 h.

Mode d'emploi :

Il est recommandé **d'ensemencer directement** dans le moût non houblonné à une température de 32 °C (+/- 5 °C).

Analyse microbienne :

Matière sèche	> 90 %
Cellules viables au moment du conditionnement :	> 3x10 ¹⁰ CFU/g
Bactéries acétiques :	< 1 000 CFU/g
Coliformes :	< 100 CFU/g
Levure :	< 1 000 CFU/g
Moisissures :	< 1 000 CFU/g



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



BACTÉRIES

Stockage :

Le transport du produit peut s'effectuer à température ambiante, idéalement en dessous de 30 °C maximum pour des périodes prolongées, à savoir pas plus de 14 jours. Des montées jusqu'à 40 °C sont autorisées.

Le stockage doit s'effectuer **au frais** (< 4 °C) et dans des **conditions sèches**.

Durée de conservation :

36 mois à compter de la date de production quand le produit est stocké **au frais** (< 4 °C). Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.

POINTS IMPORTANTS

- ✓ Veiller à conserver le produit à une température de 4 °C maximum.
- ✓ Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial.
- ✓ À noter que le rendement de l'isomérisation des acides alpha dans un moût acidifié est réduit par rapport à un moût standard (pH~5,2).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION