



BACTERIA

## SafSour™ LP 652

### НАДЕЖНЫЙ БАКТЕРИАЛЬНЫЙ ШТАММ ДЛЯ СОЗДАНИЯ СБАЛАНСИРОВАННОГО КИСЛОГО ПИВА

Штамм SafSour™ LP 652 был специально селекционирован Fermentis за способность превносить **тропические, цитрусовые и фруктовые ноты**, при использовании для закисления в котле. Придающий пиву превосходную свежесть, SafSour™ LP 652 является **гомоферментативными молочнокислыми бактериями**.

**Идеально подходит для закисления пива в котле.**

### Ингредиенты:

*Lactobacillus plantarum* Lp652; мальтодекстрин в качестве носителя

### Свойства:

- SafSour™ LP 652 подкисляет **неохмеленное** сусло в течение **24ч – 36ч** при температуре 37°C (+/- 3°C).
- SafSour™ LP 652, как гомоферментативный штамм молочнокислых бактерий, продуцирует молочную кислоту и небольшое количество уксусной кислоты.
- SafSour™ LP 652 имеет **низкую устойчивость** к изо-α-кислотам (снижение роста SafSour™ LP652 на 50%, достигается при IC<sub>50</sub> - 5 ppm).
- SafSour™ LP 652 достигает конечного **pH 3,2 – 3,6**.
- SafSour™ LP 652 **привносит тропические, цитрусовые и фруктовые ноты** с ощущением свежести

### Дозировка:

Оптимальная дозировка 10 г/гл характеризуется молочнокислым брожением в течение 24ч – 36ч.

### Использование:

Рекомендуется **прямое внесение** в неохмеленное сусло при температуре 37°C.

### Микробиологический анализ

Живых клеток в упаковке:	> 10 <sup>11</sup> КОЕ/ г
Общие бактерии*:	< 10000 КОЕ / г
Уксуснокислые бактерии:	< 1000 КОЕ / г
Колиформные:	< 100 КОЕ / г
Дикие дрожжи non-Saccharomyces*:	< 1000 КОЕ / г
Плесневые грибы:	< 1000 КОЕ/ г



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



BACTERIA

## Хранение:

Транспортировка продукта может осуществляться при температуре окружающей среды не более 30°C в течение максимум 14 дней. Допускаются пики температуры до 40°C.  
Хранить при температуре **ниже 4°C в сухих условиях.**

**Срок годности:** 18 месяцев от даты производства (см. на упаковке).

### ВНИМАНИЕ

Строго следите, чтобы температура хранения была 4°C или ниже.  
Настоятельно рекомендуем проводить испытания перед любым коммерческим использованием продукта.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION