



SafSour LP 652™



BAKTERIEN

SEHR ZUVERLÄSSIGE BAKTERIEN FÜR DIE HERSTELLUNG AUSGEWOGENER SAUERBIERE

SafSour LP 652™ wurde von Fermentis speziell für seine Fähigkeit ausgewählt, bei der Kesselsäuerung **tropische, fruchtige und Zitrusnoten** hervorzubringen. SafSour LP 652™ ist ein **homofermentatives Milchsäurebakterium**, das dem Bier eine **angenehme Frische** verleiht.

Ideal für kesselgesäuerte Biere.

Inhaltsstoffe:

Bakterien (*Lactiplantibacillus plantarum*); Maltodextrin als Trägerstoff

Eigenschaften:

- SafSour LP 652™ säuert **nicht gehopfte** Würze innerhalb von **24 bis 36 Std.** bei einer Temperatur von rund 32 °C (+/- 5 °C).
- Als homofermentatives Milchsäurebakterium erzeugt SafSour LP 652™ hauptsächlich Milchsäure und eine geringe Menge Essigsäure.
- SafSour LP 652™ verfügt über eine **geringe Toleranz** gegenüber Iso-Alpha-Säuren (das Wachstum von SafSour LP 652™ wird zur Hälfte gehemmt, IC₅₀ von 5 ppm).
- SafSour LP 652™ erreicht einen **End-pH-Wert von 3,2–3,6**.
- SafSour LP 652™ **entfaltet tropische, fruchtige und Zitrusnoten** für ein Gefühl von Frische.

Dosierung:

Eine optimale Dosierung von 10 g/hl sorgt für eine Milchsäuregärung innerhalb von 24 bis 36 Std.

Anwendungshinweis:

Es wird empfohlen, die nicht gehopfte Würze bei einer Temperatur von 32 °C (+/- 5 °C) **direkt zu beimpfen**.

Mikrobielle Analyse:

Trockenmasse:	> 90 %
Lebensfähige Zellen beim Abpacken:	> 3x10 ¹⁰ 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:

Die Produkte können bei Umgebungstemperatur transportiert werden, die idealerweise nicht mehr als 30 °C für längere Zeit (max. 14 Tage) beträgt. Kurzzeitig sind Temperaturen bis zu 40 °C zulässig.

Die Lagerung muss **kühl** (< 4 °C) and **trocken** erfolgen.

Haltbarkeit:

36 Monate ab dem Herstellungsdatum, wenn die Lagerung bei **kühlen Temperaturen** (< 4 °C) erfolgt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf der Verpackung vermerkt. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.

SPEZIELLE HINWEISE

- ✓ Achten Sie darauf, das Produkt bei max. 4 °C zu lagern.
- ✓ Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung Gärversuche durchzuführen.
- ✓ Beachten Sie bitte, dass der Ertrag der Isomerisierung von Alpha-Säuren in gesäuerter Würze im Vergleich zu Standardwürze reduziert ist (pH~5,2).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION