



SafSour™ LB 1



БАКТЕРИИ

БАКТЕРИИ ДЛЯ ЗАКИСЛЕНИЯ СУСЛА, УЧИТЫВАЮЩИЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ ДРОЖЖЕЙ

Бактерии SafSour™ LB 1 были выбраны компанией Fermentis за их способность обеспечивать четкий уровень кислотности, связанной с комбинированным производством **молочной и уксусной кислоты**.

SafSour™ LB 1 — это **гетероферментативные молочнокислые бактерии**, рекомендованные для производства сбалансированных кислых стилей пива, например, Gose, Berliner Weisse и других фруктовых и кислых стилей.

Состав:

Бактерии (*Levilactobacillus brevis*); Мальтодекстрин в качестве носителя

Свойства:

- SafSour™ LB1 закисляет **неохмеленное** сусло в течение **30–48 ч** при температуре около 32°C (+/- 5°C).
- SafSour™ LB1, будучи гетероферментативными молочнокислыми бактериями, производят молочную и уксусную кислоту.
- SafSour™ LB1 имеют **низкую толерантность** к изо-альфа-кислотам (рост SafSour™ LB1 замедлен наполовину, IC₅₀ составляет 10 ppm).
- SafSour™ LB1 обычно обеспечивает **pH 3,6–3,9**.

Дозировка:

Оптимальная дозировка составляет **10 г/гл**.

Инструкция по использованию:

Рекомендуется производить **засев непосредственно** в неохмеленное сусло при температуре 32 °C (+/- 5°C).

Микробиологический анализ:

Сухое вещество	> 90%
Жизнеспособные клетки в упаковке:	> 1,5x10 ¹¹ КОЕ/г
Уксуснокислые бактерии:	< 1000 КОЕ/г
Колиформные бактерии:	< 100 КОЕ/г
Дрожжи:	< 1000 КОЕ/г
Плесневый грибок:	< 1000 КОЕ/г



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



БАКТЕРИИ

Хранение:

Продукт допускается транспортировать при температуре окружающей среды, в идеальном случае не превышающей 30 °С долгое время, т. е. не дольше 14 дней. Допускается кратковременное повышение температуры до 40 °С.

Хранить в **прохладном, сухом месте** (<4 °С / 39,2 °F).

Срок хранения:

Использовать в течение 36 месяцев с даты производства при условии хранения в **прохладном месте** (< 4 °С / 39,2 °F). См. информацию о сроке годности на упаковке. Запрещено использовать размягченные или поврежденные пакеты.

Безопасность:

Бактерии SafSour™ LB1 чувствительны ко всем клинически значимым антибиотикам и не представляют опасности распространения генов устойчивости к антибиотикам.

Не содержат биогенных аминов.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ✓ Мы настоятельно рекомендуем проводить испытания перед каким-либо коммерческим использованием.
- ✓ Гетероферментативные бактерии *Levilactobacillus brevis* производят молочную / уксусную кислоты в массовой пропорции, которая зависит от насыщения среды кислородом (типичное значение в лабораторных условиях варьирует от 3,8 для полностью аэрированного сусла до 1,6 в отсутствии O₂).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION