



# SafSour LB 1™


**BATTERI**

## UN BATTERIO TRATTATO CON IL METODO KETTLE-SOURING CHE RISPETTA L'ESPRESSIONE DELL'AROMA DEL LIEVITO

SafSour LB 1™ è stato selezionato da Fermentis per le sue capacità di fornire una corretta acidità legata alla produzione combinata e bilanciata di **acido lattico e acetico**.

SafSour LB 1™ è un **batterio lattico eterofermentativo** raccomandato per produrre qualsiasi birra acida equilibrata, come Gose, Berliner Weisse e altre birre fruttate e acide.

### Ingredienti:

Batterio (*Levilactobacillus brevis*); maltodestrina come supporto.

### Proprietà:

- SafSour LB 1™ acidifica il mosto **non luppolato** entro **30h - 48h** ad un range di temperatura di 32°C (+/- 5°C).
- SafSour LB 1™ come batterio lattico eterofermentativo produce acido lattico e acido acetico.
- SafSour LB 1™ ha una **bassa tolleranza** verso gli iso-alfa-acidi, IC<sub>50</sub> (quantità necessaria per inibire metà della popolazione) pari a 10 ppm.
- SafSour LB 1™ raggiunge nella maggior parte dei casi un **pH finale di 3,6 - 3,9**.

### Dosaggio:

Dosaggio ottimale è di **10 g/hL**

### Istruzioni per l'uso:

Si raccomanda di **inocularlo direttamente** nel mosto non luppolato alla temperatura di 32°C (+/- 5°C).

### Analisi microbica:

Sostanza secca:	> 90%
Cellule vitali all'imballaggio:	> 1.5x10 <sup>11</sup> UFC / g
Batteri acetici:	< 1.000 UFC / g
Coliformi:	< 100 UFC / g
Lievito:	< 1.000 UFC / g
Muffa:	< 1.000 UFC / g



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

**BATTERI**

## Conservazione:

Il trasporto del prodotto può essere effettuato a temperatura ambiente, idealmente non superiore a 30°C per periodi di tempo prolungati, al massimo 14 giorni. Sono ammessi picchi fino a 40°C.

Deve essere conservato in un **luogo freddo e asciutto** (< 4°C).

## Conservabilità:

Si consiglia di utilizzarlo entro 36 mesi dalla data di produzione se conservato a **temperature < 4°C**. Per conoscere la data di scadenza consultare la confezione alla voce: "Usare preferibilmente entro (data)". Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.

## Sicurezza:

SafSour LB 1™ è sensibile a tutti gli antibiotici clinicamente rilevanti e non presenta alcun rischio di diffusione di geni resistenti agli antibiotici.

Senza ammine biogene.

### NOTA:

- ✓ Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale.
- ✓ *Levilactobacillus brevis*, in quanto batterio eterofermentativo dell'acido lattico, produce acidi lattico/acetico in un rapporto w/w che varia con i tassi di ossigenazione (il valore tipico in condizioni di scala di laboratorio varia da 3,8 per mosto completamente aerato a 1,6 in assenza di O<sub>2</sub>).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION