



SafSour™ LP 652



BACTERIA

UNA BACTERIA DE GRAN RENDIMIENTO PARA ELABORAR CERVEZAS ÁCIDAS EQUILIBRADAS

Fermentis seleccionó de manera específica la bacteria SafSour™ LP 652 por su capacidad de aportar notas **tropicales, cítricas y frutales** mediante la acidificación del mosto antes del hervor (*kettle souring*). SafSour™ LP 652 es **una bacteria acidoláctica homofermentativa** que aporta una agradable frescura a la cerveza.

Es ideal para recetas que requieren acidificación del mosto antes del hervor.

Ingredientes:

Lactobacillus plantarum Lp652; maltodextrina como excipiente

Propiedades

- SafSour™ LP 652 acidifica el mosto **no lupulado** en **24 a 36 h** a una temperatura de 37 °C (+/- 3 °C).
- Debido a que es una bacteria láctica homofermentativa, SafSour™ LP 652 produce ácido láctico de forma casi exclusiva y ácido acético en cantidades reducidas.
- SafSour™ LP 652 tiene una **baja tolerancia** a los iso-alfa-ácidos. La concentración inhibitoria media (IC₅₀) es de 5 ppm.
- SafSour™ LP 652 genera un **pH final de 3,2 a 3,6**.
- SafSour™ LP 652 **aporta notas tropicales, cítricas y frutales** que contribuyen a una sensación de frescura.

Dosis:

La dosis óptima de 10 g/hL produce una fermentación láctica en 24 a 36 h.

Instrucciones de uso:

Se recomienda **inocular directamente** en el mosto no lupulado a una temperatura de 37 °C.

Análisis microbiano:

Células viables al envasado:	>10 ¹¹ UFC/g
Bacterias totales*:	<10 000 UFC/g
Bacterias acéticas:	<1000 UFC/g
Coliformes:	<100 UFC/g
Levadura salvaje no- <i>Saccharomyces</i> *:	<1000 UFC/g
Moho:	<1000 UFC/g



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



BACTERIA

Almacenamiento: Debe almacenarse **en seco** a **baja temperatura** (<4 °C).

Vida útil: **18 meses** a partir de la fecha de fabricación (consulte la información impresa en el sobre).

NOTAS IMPORTANTES

- ✓ Asegúrese de conservar el producto a 4 °C o menos.
- ✓ Se recomienda que el usuario lleve a cabo pruebas de fermentación antes de usar el producto con fines comerciales.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION