Creative Enzymes®

Bacillus coagulans gefriergetrocknetes Pulver

Cat. No. PRBT-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Bacillus coagulans gefriergetrocknetes Pulver ist eine Milchsäure bildende Bakterienart innerhalb der Gattung Bacillus. Der Organismus wurde erstmals 1915 von B.W. Hammer an der Iowa Agricultural Experiment Station isoliert und als Bacillus coagulans beschrieben, als Ursache eines Ausbruchs von Koagulation in verdampfter Milch, die von einer Iowa-Konditorei verpackt wurde.
Anwendungen	• Nahrungsergänzungsmittel - Kapseln, Pulver, Tabletten; • Lebensmittel - Riegel, Pulvergetränke.
Synonyme	Bacillus coagulans gefriergetrocknetes Pulver; Bacillus Coagulans

Produktinformation

Aussehen	Weiß bis hellgelb gefärbtes, rieselfähiges Pulver
Reinheit	>90%
Aktivität	• 100 Milliarden CFU/g; • Übermenge bereitgestellt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Empfehlen Sie die Lagerung bei Kühlschranktemperatur (4 °C) oder Gefriertemperatur (-18 °C) in der originalen, versiegelten Verpackung bis zur Verarbeitung.
Stabilität	24 Monate