Creative Enzymes®

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Cat. No. PRBT-017

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus wird häufig zusammen mit Streptococcus thermophilus als Starter zur Herstellung von Joghurt verwendet. Eigenschaften: 1. Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus; 2. L. D. Bulgaricus produziert Acetaldehyd; 3. Lactobacillus Bulgaricus Temperaturbereich.
Anwendungen	• Nahrungsergänzungsmittel - Kapseln, Pulver, Tabletten, Granulat; • Lebensmittel - Riegel, Pulvergetränke.
Synonyme	Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus; Lactobacillus Delbrueckii

Produktinformation

Aussehen	Weiß bis hellgelb gefärbtes, rieselfähiges Pulver
Reinheit	>90%
Aktivität	• 50 Milliarden (5.00E+10) CFU/gm; • Übermenge bereitgestellt.

Lager- und Versandinformation

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