

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