

## Lactobacillus helveticus gefriergetrocknetes Pulver

Cat. No. PRBT-020

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Es wurde auch als Kontaminant von Bier betrachtet, aufgrund seiner homofermentativen Produktion von Milchsäure, einem Fehlgeschmack in vielen Biersorten. In anderen Biersorten können Milchsäurebakterien jedoch zum Gesamterscheinungsbild, Aroma, Geschmack und/oder Mundgefühl beitragen und erzeugen im Allgemeinen eine ansonsten angenehme Säure.

#### Anwendungen

• Nahrungsergänzungsmittel - Kapseln, Pulver, Tabletten, Granulat; • Lebensmittel - Riegel, Pulvergetränke.

#### Synonyme

Lactobacillus helveticus gefriergetrocknetes Pulver; Lactobacillus Helveticus

### 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 Gefriertemperatur (-18 °C) in der originalen, versiegelten Verpackung bis zur Verarbeitung.

#### Stabilität

24 Monate