Creative Enzymes®

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