Creative Enzymes®

Lactobacillus salivarius gefriergetrocknetes Pulver

Cat. No. PRBT-025

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lactobacillus salivarius LS97 wurde aus Joghurt isoliert. L. salivarius LS97 ist eine probiotische Bakterienart, die im Magen-Darm-Trakt lebt und eine Reihe von therapeutischen Eigenschaften aufweist, einschließlich der Unterdrückung von pathogenen Bakterien.
Anwendungen	• Nahrungsergänzungsmittel - Kapseln, Pulver, Tabletten; • Lebensmittel - Riegel, Pulvergetränke.
Synonyme	Lactobacillus salivarius gefriergetrocknetes Pulver; Lactobacillus Salivarius

Produktinformation

Aussehen	Weiß bis hellgelb gefärbtes, rieselfähiges Pulver
Reinheit	>90%
Aktivität	• 300 Milliarden CFU/g; • 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