

Probiotische Mischung für die Fermentation von Obst- und Gemüseenzymen

Cat. No. PRBT-112

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung Probiotika-Mischung aus L. Plantarum, L. Rhamnosus, L. Acidophilus, L. Casei, B.

Lactis.

Anwendungen Probiotische Mischung aus L. Plantarum wird hauptsächlich bei der Fermentation

von Obst- und Gemüsesäften verwendet, wo viele Aminosäuren, Vitamine, Enzyme und aromatische Substanzen durch die Fermentation spezialisierter Bakterien

gebildet werden. Durch den Stoffwechsel produzieren die modifizierten

Spezialbakterien extrazelluläre Polysaccharide, die verdickende, stabilisierende, emulgierende und feuchtigkeitsspendende Eigenschaften haben und den

Geschmack und das Aroma von Obst und Gemüse bereichern können. Das Produkt

kann die Zugabe von Konservierungsstoffen reduzieren, wodurch das Produkt

gesund und sicher für den menschlichen Körper ist.

Produktinformation

Aussehen Weißes bis hellgelbes Pulver

Spezifische Aktivität 10 Milliarden CFU/g

Verwendung und Verpackung

Verpackung 1kg/Tasche

Lager- und Versandinformation

Lagerung Empfehlen Sie die Lagerung bei gefrorener Temperatur (-18 °C) oder niedriger in

der originalen, versiegelten Verpackung, fern von Licht.

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com 1/1