Creative Enzymes®

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.