



SafSour LB 1™



BACTÉRIE

UNE BACTÉRIE « KETTLE SOUR » QUI RESPECTE L'EXPRESSION AROMATIQUE DE LA LEVURE

La SafSour LB 1™ a été sélectionnée par Fermentis pour sa capacité à produire une acidité particulière exprimée par une combinaison d'**acides lactique et acétique**.

La SafSour LB 1™ est une **bactérie lactique hétérofermentaire** recommandée pour produire des bières aigres bien équilibrées, équivalentes à des styles de type Gose, Berliner Weisse ou toute autre bière aigre et fruitée.

Ingrédients :

Bactérie (*Levilactobacillus brevis*) ; Maltodextrine comme support

Propriétés :

- SafSou LB 1™ acidifie un moût **non houblonné** en **30 à 48 h** à une température de 32°C (+/- 5°C).
- SafSour LB 1™ en tant que bactérie lactique hétérofermentaire, produit de l'acide lactique et de l'acide acétique.
- SafSour LB 1™ présente une **faible tolérance** aux acides iso-alpha (la concentration inhibitrice médiane (IC₅₀) de la SafSour LB 1™ est de 10 ppm).
- SafSour LB 1™ atteint généralement un **pH final de 3,6 - 3,9**.

Dosage :

Le dosage optimal est de **10 g/hL**

Mode d'emploi :

Il est recommandé d'**ensemencer directement** dans le moût **non houblonné** à une température de 32°C (+/- 5°C).

Analyse microbienne :

Matière sèche :	> 90 %
Cellules viables au moment du conditionnement :	> 1,5x10 ¹¹ UFC/g
Bactéries acétiques :	< 1 000 UFC/g
Coliformes :	< 100 UFC/g
Levures :	< 1 000 UFC/g
Moisissures :	< 1 000 UFC/g



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

**BACTÉRIE**

Stockage :

Le transport du produit peut être effectué à une température ambiante, idéalement 30°C maximum pour des périodes prolongées, à savoir pas plus de 14 jours. Des montées jusqu'à 40°C sont autorisées.

Doit être stocké **dans un endroit frais et sec** (< 4°C/39,2°F).

Durée de conservation :

Utilisation conseillée dans les 36 mois suivant la date de production lorsque le produit a été stocké **au frais** (< 4°C/39,2°F). Voir la «date limite d'utilisation optimale» sur l'emballage. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.

Sûreté :

SafSour LB 1™ est sensible à tous les antibiotiques cliniquement pertinents et ne présente aucun risque de diffusion de gènes de résistance aux antibiotiques.

Sans amine biogène.

REMARQUE :

- ✓ Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial.
- ✓ *Levilactobacillus brevis*, en tant que bactérie lactique hétérofermentaire, produit des acides lactique/acétique avec un ratio p/p variable selon les taux d'oxygénation (les valeurs typiques dans des conditions de laboratoire varient de 3,8 pour un moût totalement aéré à 1,6 en l'absence d'O₂).


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION