



SafSour LP 652™



BATTERI

UN BATTERIO ALTAMENTE AFFIDABILE PER CREARE BIRRE ACIDE EQUILIBRATE

SafSour LP 652™ è stato appositamente selezionato da Fermentis per la sua capacità di conferire **note tropicali, agrumate e fruttate** se utilizzato nel kettle souring. SafSour LP 652™ è **un batterio lattico omofermentativo** in grado di conferire una gradevole freschezza alla birra. **Ideale per ricette di birra kettle sour.**

Ingredienti:

Batterio (*Lactiplantibacillus plantarum*); maltodestrina come supporto.

Proprietà:

- SafSour LP 652™ acidifica un mosto **non-luppolato** nell'arco di **24 - 36 ore** a un intervallo di temperatura di 32°C (+/- 5°C).
- SafSour LP 652™, essendo un batterio lattico omofermentativo, produce principalmente acido lattico e una ridotta quantità di acido acetico.
- SafSour LP 652™ presenta una **bassa tolleranza** verso gli iso-alfa acidi (IC₅₀ di 5 ppm, dose per inibire la crescita di metà della popolazione di SafSour LP 652™).
- SafSour LP 652™ raggiunge un **pH finale di 3,2 – 3,6**.
- SafSour LP 652™ **rilascia note tropicali, agrumate e fruttate** accompagnate da una sensazione di freschezza.

Dosaggio:

Un dosaggio ottimale di 10 g/hL assicura una fermentazione lattica entro 24 - 36 ore.

Istruzioni per l'uso:

Si raccomanda di **inoculare direttamente** nel mosto non luppolato a un intervallo di temperatura di 32°C (+/- 5°C).

Analisi microbica:

Sostanza secca	> 90%
Cellule vitali all'imballaggio:	> 3x10 ¹⁰ CFU / g
Batteri acetici:	< 1000 CFU / g
Coliformi:	< 100 CFU / g
Lieviti:	< 1000 CFU / g
...	...



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



BATTERI

Conservazione:

Il trasporto del prodotto può essere effettuato a temperatura ambiente, idealmente non superiore a 30°C, per periodi di tempo prolungati, ovvero al massimo 14 giorni. Sono ammessi picchi fino a 40°C. Conservare a **temperature basse** (< 4°C) e in **ambiente asciutto**.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione se conservato a **temperature basse** (< 4°C). Consultare la "Data di scadenza" riportata sulla confezione. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.

AVVERTENZE

- ✓ Assicurarsi che il prodotto sia conservato a una temperatura di 4°C o inferiore.
- ✓ Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale.
- ✓ Tenere presente che la resa di isomerizzazione degli alfa-acidi nel mosto acidificato è ridotta rispetto a mosto standard (pH~5,2).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafSour LP 652™



BACTERIA

A HIGHLY RELIABLE BACTERIA TO CREATE BALANCED SOUR BEERS

SafSour LP 652™ has been specifically selected by Fermentis for its capabilities to provide **tropical, citrus and fruity notes** when used in kettle souring. Giving a nice freshness to the beer, SafSour LP 652™ is a **homofermentative lactic acid bacteria**.

Ideal for kettle sour beer recipes.

Ingredients:

Bacteria (*Lactiplantibacillus plantarum*); Maltodextrin as a carrier

Properties:

- SafSour LP 652™ acidifies **non-hopped** wort within **24h – 36h** at a temperature range of 32°C/89,6°F (+/- 5°C - 9°F).
- SafSour LP 652™ as homofermentative lactic bacteria produces mainly lactic acid and a low amount of acetic acid.
- SafSour LP 652™ presents a **low tolerance** towards iso alpha acids (half of the SafSour LP 652™ growth's is inhibited, IC₅₀ of 5 ppm).
- SafSour LP 652™ reaches a final **pH of 3,2 – 3,6**.
- SafSour LP 652™ **releases tropical, citrus and fruity notes** with a freshness sensation

Dosage:

An optimum dosing rate of 10 g/hL (1,33oz/gal) provides a lactic fermentation within 24h - 36h.

Instruction of use:

It is recommended to **pitch directly** into the non-hopped wort at a temperature range of 32°C/89,6°F (+/- 5°C - 9°F).

Microbial analysis:

Dry matter	> 90%
Viable cells at packaging:	> 3x10 ¹⁰ CFU / g
Acetic bacteria:	< 1000 CFU / g
Coliform:	< 100 CFU / g
Yeast:	< 1000 CFU / g
Mold:	< 1000 CFU / g



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



BACTERIA

Storage:

Product transportation can be carried out at ambient temperature ideally not more than 30°C for prolonged periods of time. i.e maximum 14 days. Peaks of up to 40°C/104°F are allowed. Storage must be done under **cool temperature** < 4°C/39.2°F and in **dry conditions**.

Shelf-life:

36 months from production date when stored under **cool temperatures** < 4°C/39.2°F. refer to the packaging for "Use Best Before Date". Do not use soft or damaged sachets.

POINTS OF ATTENTION

- ✓ Be sure to keep the product at 4°C (39.2°F) or below.
- ✓ We strongly advice users to make fermentation trials before any commercial usage.
- ✓ Please note that isomerization yield of alpha acids in acidified wort is reduced compared to standard wort (pH~5.2).

**THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION**



SafSour LP 652™



BAKTERIEN

SEHR ZUVERLÄSSIGE BAKTERIEN FÜR DIE HERSTELLUNG AUSGEWOGENER SAUERBIERE

SafSour LP 652™ wurde von Fermentis speziell für seine Fähigkeit ausgewählt, bei der Kesselsäuerung **tropische, fruchtige und Zitrusnoten** hervorzubringen. SafSour LP 652™ ist **ein homofermentatives Milchsäurebakterium, das dem Bier eine angenehme Frische verleiht.**

Ideal für kesselgesäuerte Biere.

Inhaltsstoffe:

Bakterien (*Lactiplantibacillus plantarum*); Maltodextrin als Trägerstoff

Eigenschaften:

- SafSour LP 652™ säuert **nicht gehopfte** Würze innerhalb von **24 bis 36 Std.** bei einer Temperatur von rund 32 °C (+/- 5 °C).
- Als homofermentatives Milchsäurebakterium erzeugt SafSour LP 652™ hauptsächlich Milchsäure und eine geringe Menge Essigsäure.
- SafSour LP 652™ verfügt über eine **geringe Toleranz** gegenüber Iso-Alpha-Säuren (das Wachstum von SafSour LP 652™ wird zur Hälfte gehemmt, IC₅₀ von 5 ppm).
- SafSour LP 652™ erreicht einen **End-pH-Wert von 3,2–3,6.**
- SafSour LP 652™ **entfaltet tropische, fruchtige und Zitrusnoten** für ein Gefühl von Frische.

Dosierung:

Eine optimale Dosierung von 10 g/hl sorgt für eine Milchsäuregärung innerhalb von 24 bis 36 Std.

Anwendungshinweis:

Es wird empfohlen, die nicht gehopfte Würze bei einer Temperatur von 32 °C (+/- 5 °C) **direkt zu beimpfen.**

Mikrobielle Analyse:

Trockenmasse:	> 90 %
Lebensfähige Zellen beim Abpacken:	> 3x10 ¹⁰ KBE / g
Essigsäurebakterien:	< 1000 KBE / g
Coliforme Bakterien:	< 100 KBE / g
Hefen:	< 1000 KBE / g
Schimmel:	< 1000 KBE / g



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

**BAKTERIEN**

Lagerung:

Die Produkte können bei Umgebungstemperatur transportiert werden, die idealerweise nicht mehr als 30 °C für längere Zeit (max. 14 Tage) beträgt. Kurzzeitig sind Temperaturen bis zu 40 °C zulässig.

Die Lagerung muss **kühl** (< 4 °C) and **trocken** erfolgen.

Haltbarkeit:

36 Monate ab dem Herstellungsdatum, wenn die Lagerung bei **kühlen Temperaturen** (< 4 °C) erfolgt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf der Verpackung vermerkt. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.

SPEZIELLE HINWEISE

- ✓ Achten Sie darauf, das Produkt bei max. 4 °C zu lagern.
- ✓ Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung Gärversuche durchzuführen.
- ✓ Beachten Sie bitte, dass der Ertrag der Isomerisierung von Alpha-Säuren in gesäuerter Würze im Vergleich zu Standardwürze reduziert ist (pH~5,2).

**THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION**



SafSour LP 652™



BACTÉRIES

UNE BACTÉRIE D'UNE GRANDE FIABILITÉ POUR CRÉER DES BIÈRES ACIDES ÉQUILIBRÉES

SafSour LP 652™ a été spécialement sélectionnée par Fermentis pour ses capacités à apporter des **notes tropicales, fruitées et d'agrumes** dans le cadre d'un processus d'acidification dans la chaudière d'ébullition. SafSour LP 652™ est **une bactérie lactique homofermentaire** qui offre à la bière une agréable fraîcheur. Elle est idéale pour produire une bière acidifiée en chaudière d'ébullition.

Ingrédients :

Bactéries (*Lactiplantibacillus plantarum*) ; maltodextrine comme support

Propriétés :

- SafSour LP 652™ acidifie les moûts **non houblonnés** en **24 à 36 h** à une température de 32 °C (+/- 5 °C).
- Comme toutes les bactéries lactiques homofermentaires, SafSour LP 652™ produit principalement de l'acide lactique et une faible quantité d'acide acétique.
- SafSour LP 652™ **tolère peu** les acides iso-alpha (la moitié de la croissance de SafSour LP 652™ est inhibée, IC₅₀ de 5 ppm).
- SafSour LP 652™ atteint un pH final **compris entre 3,2 et 3,6**.
- SafSour LP 652™ **libère des notes tropicales, fruitées et d'agrumes** accompagnées d'une sensation de fraîcheur

Dosage :

Une dose optimale de 10 g/hl permet une fermentation lactique en 24 à 36 h.

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 :	> 3x10 ¹⁰ CFU/g
Bactéries acétiques :	< 1 000 CFU/g
Coliformes :	< 100 CFU/g
Levure :	< 1 000 CFU/g
Moisissures :	< 1 000 CFU/g



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



BACTÉRIES

Stockage :

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

Le stockage doit s'effectuer **au frais** (< 4 °C) et dans des **conditions sèches**.

Durée de conservation :

36 mois à compter de la date de production quand le produit est stocké **au frais** (< 4 °C). Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.

POINTS IMPORTANTS

- ✓ Veiller à conserver le produit à une température de 4 °C maximum.
- ✓ Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial.
- ✓ À noter que le rendement de l'isomérisation des acides alpha dans un moût acidifié est réduit par rapport à un moût standard (pH~5,2).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION