

ラクトバチルス・ヘルベティカス凍結乾燥粉末

Cat. No. PRBT-020

Lot. No. (See product label)

はじめに

| 一川 | ビールのホモ発酵による乳酸の生成のため、ビールの汚染物質と見なされることもあります

が、多くのスタイルのビールにおいてオフフレーバーとなります。しかし、他のスタイルの ビールでは、乳酸菌が全体的な外口、香り、味、または口当たりに寄与し、一般的に心地よい

酸味を生み出します。

用途 ・ 栄養補助食品 - カプセル、粉末、錠剤、顆粒; ・ 食品 - バー、粉末飲料。

別名 ラクトバチルス・ヘルベティクス凍結乾燥粉末; Lactobacillus Helveticus

製品情報

*外*口 白から淡い黄色の、自由に流れる粉末

純度 >90%

活性 • 500億 (5.00E+10) CFU/gm; • オーバージ提供。

保管・発送情報

保存方法 処理されるまで、元の密封されたパッケージで冷 \square (4 °C)または冷凍温度(-18 °C)での保

管を推□します。

安定性 24ヶ月