Creative Enzymes®

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

□明	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□、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□	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□（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