

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

説明 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。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観、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 - パー、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

外形 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蔵 (4 °C) または冷凍温度 (-18 °C) での保管を推奨します。

安定性 24ヶ月