

- A bactéria LP12 é ideal para a obtenção das cervejas ácidas como Sour ou Gose.
- Pode ser usada na brassagem (sour mash / kettle sour) ou no tanque de fermentação.
- Ampla utilização em cervejarias, com excelente resultado sensorial e desempenho técnico.

## Características

- Fermentação vigorosa, com rápida redução do pH
- Formadora de acidez limpa, com predominância de sabor de ácido láctico.
- Indicada para todos os estilos de cervejas ácidas: sours, Catharina Sour, Gose, Fruit beers, Berliner Weisse, Lambic
- Sem formação de aromas indesejados, dentro das condições ideais de fermentação.

## Recomendações de uso

- Pode ser dosado diretamente ao mosto para fermentação, sem necessidade de reidratação
- Para facilitar a inoculação uniforme e o início rápido da fermentação, o produto pode ser dissolvido em uma pequena quantidade de água ou líquido de fermentação primeiro, e depois adicionado ao tanque de fermentação para garantir que as bactérias se dissolvam completamente.



## Ingredientes

Bactéria seca (*Lactobacillus plantarum*), maltodextrina, leite em pó desnatado.

## Temperatura de fermentação

Brassagem: 30 – 40°C

Fermentação: 15 – 25°C (quanto maior a temperatura de fermentação, maior será a acidez da cerveja)

## Dosagem

1 a 10 g/hl, para mosto a 12°P (O.G. 1,048).

Dosagens maiores podem ser usadas para mostos mais concentrados ou condições especiais de fermentação.

## Dados analíticos

Aparência: pó branco / amarelo claro

Matéria seca: ≥90%

Células vivas: ≥1 x 10<sup>11</sup> UFC/g

Fungos: ≤1,0 x 10<sup>3</sup> UFC/g

Levedura selvagem: ≤1,0 x 10<sup>3</sup> UFC/g

Bactérias patogênicas: ausentes

Chumbo: ≤ 2 ppm

Arsênio: ≤ 3 ppm

Mercúrio: ≤ 1 ppm

Cádmio: ≤ 1 ppm

Todos os produtos tem os lotes analisados antes da liberação da produção.

## Embalagem

Pacote aluminizado: 100g / 250g

## Armazenagem e validade

Manter refrigerado.

Validade: 1,5 ano se armazenado a 4°C

Validade: 2,5 anos se armazenado a -18°C