

## **Beta-Stab®10A:**

Los ácidos beta que se encuentran en forma natural en el lúpulo, han demostrado ser efectivos para el control del crecimiento de las bacterias presentes en la producción de azúcar. *Beta-Stab®10A*, es una solución acuosa de ácidos beta del lúpulo, utilizados para el control de las bacterias más comunes en la producción de azúcar. Algunos de los beneficios de la utilización del *Beta-Stab®10A*, incluyen los siguientes: fácil manejo, seguridad, buenos resultados en la relación costo-beneficio. Además, los productos de lúpulo, se consideran seguros en su utilización (GRAS).

## **Lacto-Stab™:**

Los mismos ácidos derivados del lúpulo que se utilizan para dar sabor a la cerveza, son muy efectivos en el control del crecimiento de bacterias, incluyendo *Lactobacillus* y *Pediococcus*. El *Lacto-Stab™*, es un producto grado alimenticio que puede controlar el crecimiento bacteriano en soluciones conteniendo azúcares fermentables. *Lacto-Stab™* es estable en altas temperaturas, soluciones ácidas y en el agua, por lo que puede ser añadido en tanques, propagadores y fermentadores. Su uso es ideal en la fermentación alcohólica a base de materiales azucarados.

## **Iso-Stab™:**

Cuando se añade lúpulo en la fabricación de cerveza, los ácidos derivados del lúpulo dan el sabor característico a la cerveza, y además inhiben el crecimiento de un número de bacterias gram-positivas, incluyendo *Lactobacillus* y *Pediococcus*. *Iso-Stab™* es un producto grado alimenticio que controla el crecimiento de bacterias en soluciones conteniendo azúcares fermentables. Además, *Iso-Stab™* es un producto estable en soluciones acuosas ácidas, por lo que puede ser añadido a tanques de conversión, propagadores y fermentadores. Su uso es ideal para la fermentación alcohólica de materiales conteniendo almidón.