



## Scheda Tecnica

**WILDBREW®**

# HELVETICUS PITCH

Il WildBrew Helveticus Pitch™ è un batterio lattico altamente performante e puro, specificatamente selezionato per la sua abilità ad essere utilizzato in un'ampia gamma di birre acide. Il WildBrew Helveticus Pitch™ possiede un intenso e netto profilo aromatico citrico, tipico sia per stili di birre acide più tradizionali che moderni. Se inoculato a temperature ottimali e nelle giuste condizioni, è un batterio ad azione rapida, sicuro e di facile gestione per diverse tecniche di acidificazione, tra le quali il comune processo di acidificazione nel tino di bollitura (kettle souring). Oltre a garantire eccellenti prestazioni, WildBrew Helveticus Pitch™ è in grado di assicurare risultati costanti ai birrai e alle birraie. Stili di birra prodotti con questo batterio includono, ma non sono limitati a, Berliner Weisse, Gose, lambic-style, American Wild, e Sour IPA.



## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Classificato come *Lactobacillus helveticus*, ceppo omofermentante:

|                       |                          |                        |                         |
|-----------------------|--------------------------|------------------------|-------------------------|
| <b>BATTERI VITALI</b> | > 10 <sup>10</sup> UFC/g | <b>BATTERI ACETICI</b> | < 10 <sup>4</sup> UFC/g |
| <b>SOSTANZA SECCA</b> | > 92%                    | <b>MUFFE</b>           | < 10 <sup>3</sup> UFC/g |
| <b>COLIFORMI</b>      | < 10 <sup>2</sup> UFC/g  | <b>LIEVITI</b>         | < 10 <sup>3</sup> UFC/g |

In linea con i più stretti controlli di qualità e processi di garanzia di Lallemand, ogni singolo lotto di WildBrew Helveticus Pitch™ è rilasciato sul mercato solo dopo aver passato una rigorosa serie di analisi, atte a garantire i più elevati standard di purezza, qualità e prestazioni.



## CARATTERISTICHE DI BIRRIFICAZIONE

In condizioni di un mosto standard secondo il metodo Lallemand, il WildBrew Helveticus Pitch™ mostra:

Rapido abbassamento del pH che può essere raggiunto entro 1-2 giorni (generalmente entro le 24/36 ore).

Elevata produzione di acido lattico ed una bassa produzione di acido acetico

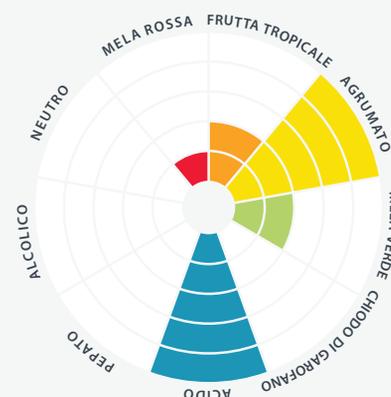
Aroma e gusto citrico e acido con una punta di fruttato.

La temperatura ottimale di fermentazione del WildBrew Helveticus Pitch™ per la produzione di stili di birra acida è tra i 38 - 45°C (100 - 113°F).

Il tasso di acidificazione, il tempo di fermentazione e la discesa del pH sono dipendenti dalla densità inoculata, dalla gestione dei batteri, dalla temperatura di fermentazione e dalle condizioni nutrizionali del mosto.



## GUSTO E AROMA



## DATI SALIENTI

### STILI DI BIRRA

Acide

### AROMA

Fortemente agrumato, aspro, intensamente acido

### INTERVALLO DI PH

3.0 - 3.5

### INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

38 - 45°C (100 - 113°F)

### TOLLERANZA AL LUPOLO

Alfa acidi: 4ppm (IBU)

Beta acidi: 4ppm

### TASSO DI INOCULO

10 g/hL



SCHEMA TECNICA

# WILDBREW HELVETICUS PITCH™



## ISTRUZIONI

Aprire la confezione ed aggiungere il WildBrew Helveticus Pitch™ direttamente nel mosto non luppolato con un inoculo di 10g/hl (1g/10l), assicurandosi che la temperatura sia di 38 - 45°C (100 - 113°F).

Per una migliore omogeneizzazione del prodotto si consiglia di reidratare il WildBrew Helveticus Pitch™ in una miscela di mosto non luppolato ed acqua (50/50) in un volume di 10 volte superiore al peso del prodotto stesso, ad una temperatura di 30°C +/- 5°C (86°F +/- 8°F).

Monitorare la discesa del pH e controllare regolarmente il mosto



## CONDIZIONI DI USO

| TASSO DI INOCULO | pH    | TEMPERATURA             |
|------------------|-------|-------------------------|
| 10 g/hL          | > 3.4 | 38 - 45°C (100 - 113°F) |



*Spargere il WildBrew Helveticus Pitch™  
in un mosto non luppolato*



## CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

WildBrew Helveticus Pitch™ è attualmente disponibile in confezioni da 250g (per 25hl / 660 US gal) e confezioni da 10g (per 1hl).

Questo prodotto è stabile e tollera diverse temperature di conservazione nella sua confezione originale:

- Shelf life di 36 mesi se conservato a -18°C (0°F)
- Shelf life di 18 mesi se conservato a 4°C (40°C)
- Tolleranza di 3 settimane se esposto a temperatura ambiente (< 25°C / 77°F) senza subire una particolare perdita di vitalità.

Sebbene è fortemente raccomandato di utilizzare l'intera confezione di WildBrew Helveticus Pitch™ dopo l'apertura, una prolungata conservazione è possibile sotto specifiche condizioni. Contattateci per qualsiasi curiosità in merito.



### ANGOLO DEI BIRRAI

Per maggiori informazioni sui nostri lieviti che includono:

- › Documenti Tecnici
- › Pratiche di Ottimizzazione
- › Ricette
- › Calcolatore del tasso di inoculo ed altri strumenti di birrificazione

Scansiona questo QR per visitare l'angolo dei birrai sul nostro sito web.

### CONTATTACI

Per qualsiasi domanda non esitate a contattarci su **brewing@lallemand.com**. Abbiamo un team di rappresentanti tecnici felici di aiutarvi e guidarvi nel vostro viaggio fermentativo.

**www.lallemandbrewing.com**  
**brewing@lallemand.com**