



Scheda Tecnica

WILDBREW® PHILLY SOUR

Il WildBrew Philly Sour™ è una specie unica di *Lachancea* selezionata in natura dall'Università di Scienze di Philadelphia, PA, USA (in attesa di brevetto N° PCT/US20 18/043 148). Il WildBrew Philly Sour™ produce un moderato quantitativo di acido lattico in concomitanza con la produzione di etanolo in un unico step fermentativo. Questo primo lievito della serie WildBrew® risulta essere un'ottima scelta per brassare birre acide innovative con una rinfrescante acidità e note di frutta con nocciole. Con la sua elevata attenuazione, flocculazione e ottima ritenzione di schiuma il WildBrew Philly Sour™ è ideale per brassare stili tradizionali come Berliner Weiss, Gose, American Lambic Style, American Wild Ales e la sua resistenza al luppolo lo rende perfetto anche per le Sour IPA.



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Il WildBrew Philly Sour™ è un ceppo puro di lievito secco attivo, classificato come *Lachancea spp.*
Analisi tipiche del lievito WildBrew Philly Sour™:

Sostanza secca	93% - 96%
Cellule vitali	≥ 1 x 10 ⁹ UFC per grammo di massa secca
Terreni di coltura per lieviti selvaggi	Il WildBrew Philly Sour™ cresce sui terreni di coltura per lieviti selvaggi incluso Lisina, LCSM e LWYM
Diastaticus	Negativo
Batteri	< 1 su 10 ⁶ cellule di lievito
Fattore Killer	Negativo

Il prodotto finito è rilasciato sul mercato solo dopo aver passato una serie di rigorosi test

*Vedere la scheda delle specifiche per ulteriori dettagli



CARATTERISTICHE DI BIRRIFICAZIONE

In condizioni operative standard secondo metodo Lallemand con mosto a 20°C (68°F) il lievito WildBrew Philly Sour™ mostra:

Fermentazione che può concludersi in 10 giorni.

Elevata attenuazione ed Elevata flocculazione.

Gusto e aroma acido, mela rossa e frutta con nocciole, in particolare pesca.

Questo ceppo è POF Negativo.

L'intervallo ottimale di temperatura per il lievito WildBrew Philly Sour™ per produrre stili tradizionali è di 20 - 30°C (68 - 86°F).

Il pH tipicamente raggiungibile è di 3.2-3.5 e può essere raggiunta un'acidità titolabile di 0.1-0.4% di acido lattico. Maggiori concentrazioni di acido lattico possono essere raggiunte in mosti arricchiti in glucosio.

La fase di latenza, la durata della fermentazione, il grado di attenuazione e l'aroma sono influenzati dal tasso di inoculo, gestione del lievito, temperatura di fermentazione e condizioni nutrizionali del mosto. *Se ci sono ulteriori domande non esitate a scriverci a brewing@lallemand.com*



GUSTO E AROMA



DATI SALIENTI

STILI DI BIRRA

Berliner Weisse, Gose, lambic-style, American Wild, e Sour IPA

AROMA

Acido, frutta con nocciole, pesca e mela rossa

INTERVALLO DI ATTENUAZIONE

74 - 82 %

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

20 - 30°C (68 - 86°F)

FLOCCULAZIONE

Elevata

ALCOOL TOLLERANZA

9% ABV

TASSO DI INOCULO

50 - 100g/hL per mosti < 14°Plato
100 - 150g/hL per mosti > 14°Plato



SCHEMA TECNICA

WILDBREW PHILLY SOUR™



UTILIZZO

Il tasso di inoculo influenza direttamente le prestazioni di fermentazione ed il profilo aromatico della birra. Per il lievito WildBrew Philly Sour™ un inoculo di 50-100 g per hl è sufficiente per raggiungere risultati ottimali per la maggior parte delle fermentazioni. In condizioni fermentative più stressanti come elevata densità (>14°P), utilizzo di succedanei o elevata acidità potrebbe essere richiesto un tasso di inoculo maggiore (100-150g/hl) e l'utilizzo di nutrienti per assicurare fermentazioni ottimali.

Nonostante sia una specie non-Saccharomyces, prove di laboratorio approfondite, prove in campo e l'esperienza di produzioni commerciali, ha dimostrato che il WildBrew Philly Sour™ non presenta nessun rischio di contaminazione crociata comparato con altri ceppi di lievito da birra.

Il WildBrew Philly Sour™ non è consigliato come ceppo per la rifermentazione. Un ceppo dedicato per la rifermentazione come il LalBrew CBC-1™ dovrebbe essere utilizzato quando si rifermentano birre fermentate con il WildBrew Philly Sour™.



CONSERVAZIONE

Il WildBrew Philly Sour™ deve essere conservato nella confezione sottovuoto in un luogo asciutto sotto i 4°C (39°F). Quando esposto all'aria il WildBrew Philly Sour™ perde rapidamente la sua efficacia.

Non utilizzare confezioni da 500g o 11g che abbiano perso il vuoto. Le confezioni aperte devono essere richiuse ermeticamente, conservate in un luogo asciutto sotto i 4°C (39°F), ed utilizzate entro 3 giorni. Se la confezione viene risigillata sotto vuoto immediatamente dopo l'apertura, il lievito può essere conservato sotto i 4°C (39°F) fino alla data di scadenza riportata in etichetta. Non utilizzare il lievito dopo la data di scadenza indicata.

Le prestazioni sono garantite quando il lievito è conservato propriamente e prima della data di scadenza. In ogni caso, i lieviti secchi di Lallemand Brewing sono molto robusti ed alcuni ceppi possono tollerare brevi periodi in condizione non ottimali.



INOCULO DIRETTO

L'inoculo diretto è il metodo preferito per inoculare il mosto. Questo metodo è più semplice della reidratazione garantendo maggiore costanza fermentativa e riducendo il rischio di contaminazione. Semplicemente spargere il lievito uniformemente sulla superficie del mosto nel fermentatore mentre questo viene riempito. I movimenti del mosto durante il riempimento del fermentatore permetteranno un miglior mescolamento del lievito nel mosto stesso.

Per il WildBrew Philly Sour™ non ci sono significative differenze nelle prestazioni fermentative quando inoculato direttamente comparato alla reidratazione.



REIDRATAZIONE

La reidratazione del lievito prima dell'inoculo dovrebbe essere effettuata solo quando non è possibile optare per l'inoculo diretto. Deviazioni significative dai protocolli di reidratazione possono risultare in fermentazioni più lunghe, scarsa attenuazione e aumento del rischio di contaminazione. Le procedure di reidratazione sono disponibili sul nostro sito web.

Misurare il lievito pesandolo secondo il tasso di inoculo raccomandato. I classici calcolatori di inoculo, ottimizzati per i lieviti liquidi, potrebbero determinare un sovra inoculo per il lievito secco.



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