



Scheda Tecnica

WILDBREW® SOUR PITCH

Il WildBrew Sour Pitch™ è un batterio lattico altamente performante e altamente puro specificatamente selezionato per la sua capacità di produrre un'ampia gamma di stili di birre acide.

Il WildBrew Sour Pitch™ produce un profilo aromatico citrico pulito e bilanciato tipico di birre acide sia tradizionali che moderne. Quando inoculato alla temperatura ottimale e nelle giuste condizioni, è un batterio vigoroso, sicuro e facile da maneggiare utilizzando diverse tecniche di acidificazione, come il tipico processo di acidificazione nel tino di bollitura (kettle souring). Oltre a garantire eccezionali prestazioni, il WildBrew Sour Pitch™ è in grado di garantire risultati costanti ai birrai e alle birraie.

Stili di birra prodotti con questo batterio includono, ma non sono limitati a Berliner Weisse, Gose, simil-lambic, American Wild e Sour IPA.



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Classificato come *Lactoplanibacillus plantarum*, ceppo omofermentante:

BATTERI VITALI	> 10 ¹¹ UFC/g	SALMONELLA	Assente in 25g
SOSTANZA SECCA	> 92%	BATTERI ACETICI	< 10 ⁴ UFC/g
COLIFORMI	< 10 ² UFC/g	MUFFE	< 10 ³ UFC/g
E. COLI	Assente in 1g	LIEVITI	< 10 ³ UFC/g
S. AUREUS	Assente in 1g		

In linea con le strette procedure di controllo qualità e garanzia della Lallemand, ogni singolo lotto di WildBrew Sour Pitch™ è rilasciato sul mercato solo dopo aver passato una serie di rigorosi test, garantendo i più alti livelli di purezza, qualità e prestazione.



CARATTERISTICHE DI BIRRIFICAZIONE

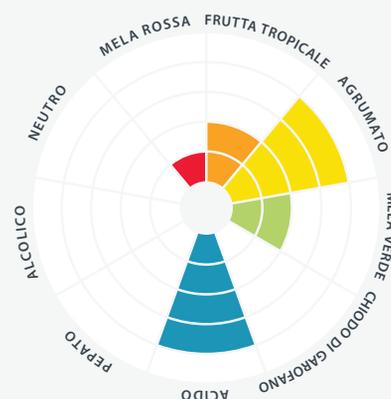
In condizioni operative standard secondo metodo Lallemand, il batterio WildBrew Sour Pitch™ mostra:

- Rapida diminuzione del pH che può concludersi entro i 1-2 giorni.
- Alta produzione di acido lattico contro una bassa produzione di acido acetico.
- Aroma e gusto sono citrici e aspri con un tocco di fruttato.
- L'intervallo di temperatura ottimale per il WildBrew Sour Pitch™ quando si producono stili di birre acide è di 30 - 40°C (86 - 104°F).

La rapidità di fermentazione, il tempo di fermentazione e la diminuzione del pH sono dipendenti dalla densità di inoculo, dalla gestione dei batteri, dalla temperatura di fermentazione e dalle caratteristiche nutritive del mosto.



GUSTO E AROMA



DATI SALIENTI

STILI DI BIRRA
Acide

AROMA
Citrico, aspro, acido

INTERVALLO DI PH
3.0 - 3.5

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE
30 - 40°C (86 - 104°F)

TOLLERANZA AL LUPOLO
Alfa acidi: 4 ppm (IBU)
Beta acidi: 8 ppm

TASSO DI INOCULO
10 g/hL



SCHEDA TECNICA

WILDBREW SOUR PITCH™



ISTRUZIONI

Aprire la confezione e aggiungere il WildBrew Sour Pitch™ direttamente nel mosto non luppolato ad un tasso di inoculo di 10g/hl, assicurandosi che la temperatura sia tra 30 -40°C (86 - 104°F).

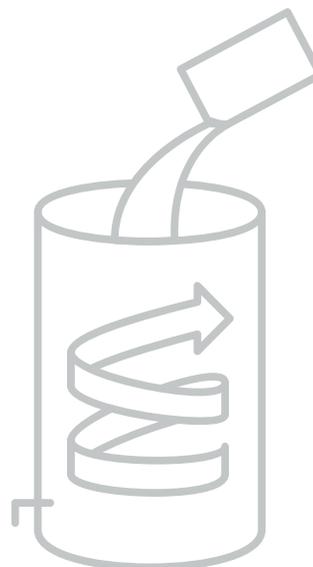
Per una migliore distribuzione del WildBrew Sour Pitch™ reidratarlo in mosto non luppolato e acqua (al 50/50) in un volume di 10 volte il suo peso ad una temperatura di 30°C +/- 5°C (86°F +/- 8°F).

Monitorare la diminuzione di pH ed esaminarlo regolarmente.



CONDIZIONI DI USO

TASSO DI INOCULO	pH	TEMPERATURA
10 g/hL	> 3.4	30 - 40°C (86 - 104°F)



*Versare il WildBrew Sour Pitch™
in un mosto non luppolato*



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Il WildBrew Sour Pitch™ è attualmente disponibile in confezioni da 250g (per 25 hl/ 660 US gal) e 10g (per 1 hl/ 26.40 US gal).

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.

Questo prodotto può essere spedito e conservato a temperatura ambiente (<25°C / 77°F) per 3 settimane senza significativa perdita di vitalità.

Sebbene è fortemente raccomandato di utilizzare l'intera confezione di WildBrew Sour 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