

WILDBREW™
HELVETICUS
PITCH

FIGHA TÉCNICA - WILDBREW™ SERIES

WILDBREW™ HELVETICUS PITCH

WildBrew™ Helveticus Pitch es una bacteria ácido-láctica deshidratada de alta pureza y rendimiento, seleccionada específicamente por su capacidad para producir un amplio rango de cervezas ácidas.

WildBrew™ Helveticus Pitch permite obtener un perfil aromático intensamente cítrico, típico de las cervezas ácidas tradicionales y modernas. Esta bacteria liofilizada altamente estable, es muy segura y fácil de utilizar en las diferentes técnicas de acidificación, incluyendo el *kettle souring* (Acidificación en caldera). Además de ofrecer un rendimiento sin igual, WildBrew™ Helveticus Pitch es capaz de proporcionar resultados consistentes y fiables para los cerveceros.

Los estilos de cerveza elaborados con esta bacteria incluyen, pero no se limitan a: Berliner Weisse, Gose, Lambic-style, American Wild y Sour IPA.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Clasificada como *Lactobacillus helveticus*, es una bacteria ácido-láctica homofermentativa

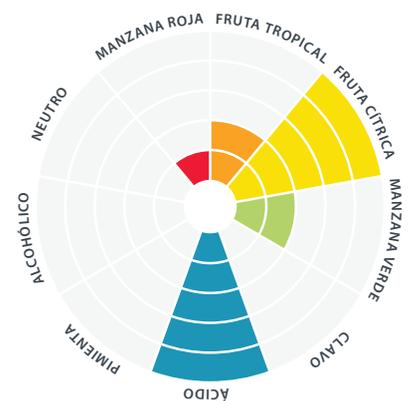
BACTERIAS VIABLES	>10 ¹¹ UFC/g	BACTERIAS ACÉTICAS	<10 ⁴ CFU/g
MATERIA SECA	>92%	MOHOS	<10 ³ CFU/g
COLIFORMES	<10 ² CFU/g	LEVADURAS	<10 ³ CFU/g

Manteniendo los estrictos controles de calidad característicos de Lallemand, cada lote de WildBrew™ Helveticus Pitch producido es lanzado al mercado solo después de pasar una serie de rigurosos tests, garantizando así los más altos estándares de pureza, calidad y rendimiento.



NOTAS

PERFIL ORGANOLÉPTICO



GUÍA RÁPIDA

ESTILOS CERVECEROS
Cervezas ácidas

AROMA
Cítrico y ácido intenso

RANGO DE FERMENTACIÓN
38°C - 45°C (100°F -113°F)

RANGO DE PH
3,0 - 3,5

TOLERANCIA AL LÚPULO
En pruebas del laboratorio, el crecimiento fue inhibido en presencia de:
4ppm iso-alfa ácido y
4ppm beta ácido

TASA DE INOCULACIÓN
10g/hL

FICHA
TÉCNICA

BACTERIA

WILDBREW™ HELVETICUS PITCH

LALLEMAND



PROPIEDADES CERVECERAS

En un mosto con condiciones estándar de Lallemand a 20°C (68°F) la bacteria WildBrew™ Helveticus Pitch consigue:

Rápido descenso del pH, pudiéndose completar en 2 días (típicamente entre 24 y 36 horas).

Producción de gran cantidad de ácido láctico con respecto al ácido acético.

pH promedio de 3,0 a 3,5 con una acidez titulable (AT) de 0,6 a 1,2% de ácido láctico.

Aromas y sabores cítricos con notas afrutadas.

El rango de temperatura óptimo para WildBrew™ Helveticus Pitch para la producción de cervezas ácidas es entre 38°C y 45°C (100°F y 113°F).

El tiempo de fermentación y descenso de pH dependen de la tasa de inoculación, manejo de la bacteria, temperatura aplicada y composición nutricional del mosto.

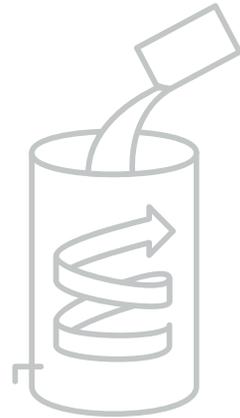


INSTRUCCIONES

Abrir el paquete y añadir WildBrew™ Helveticus Pitch directamente encima del mosto sin lupular a razón de 10g/hL (1g/10L), asegurando que la temperatura se encuentre entre 38 y 45°C (100 y 113°F).

Para una mejor distribución, rehidratar WildBrew™ Helveticus Pitch en una mezcla de mosto sin lupular y agua (50/50) de unas 10 veces el peso del inóculo a 30 +/- 5°C (86 +/- 8°F).

Monitorear el descenso del pH periódicamente.



Añada WildBrew™ Helveticus Pitch sobre el mosto sin lúpulo



CONDICIONES DE USO

INOCULACIÓN	pH	TEMPERATURA
10g/hL	3,4	38°C - 45°C (100°F - 113°F)



FORMATO Y ALMACENAMIENTO

Helveticus Pitch se encuentra disponible en paquetes de 250g (para 25hL/660 US gal) y sobres de 10g (para 1hL).

Este producto puede ser almacenado durante 18 meses a 4°C (40°F) o 36 meses a -18°C (0°F) en su envase original.

Este producto puede ser enviado y almacenado a temperatura ambiente (<25°C / 77°F) durante 3 semanas sin pérdidas significativas de la viabilidad.

Se recomienda el uso completo del contenido de los paquetes de WildBrew™ Helveticus Pitch, aunque es posible almacenarlos bajo ciertas condiciones una vez abiertos. Por favor contáctenos por cualquier consulta que pueda tener.

CONTACTA CON NOSOTROS

Para obtener más información, visita www.lallemandbrewing.com

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a brewing@lallemand.com