

WILDBREW
**SOUR
PITCH**

FICHA TÉCNICA - WILDBREW™ SERIES

WILDBREW™ SOUR PITCH

WildBrew™ Sour Pitch es un lactobacilo (bacteria del ácido láctico) de alta pureza y con un alto rendimiento, que fue seleccionada por su capacidad para producir un rango variado de cervezas ácidas, más conocidas como sour beers, con un perfil cítrico muy aromático y limpio, típico de los estilos tradicionales y modernos. Cuando se inocula en su temperatura óptima, entre otras condiciones óptimas, se obtiene una bacteria con un alto potencial, segura y muy fácil de manejar en métodos de acidificación tales como kettle sour (caldera ácida).

Además de proveer un rendimiento excelente, WildBrew™ Sour Pitch es capaz de producir resultados muy consistentes para el cervecero.

Estilos elaborados con esta bacteria incluyen, pero no se limitan, a Berliner Weisse, Gose, estilos tipo lambic, American Wild y Sour IPA.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

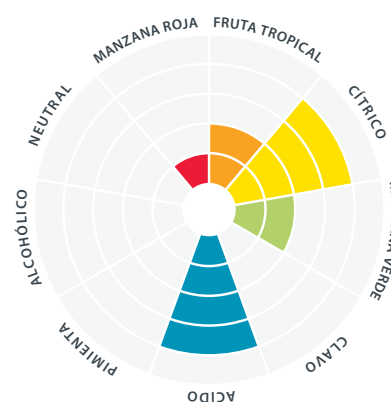
Classificada como *Lactobacillus Plantarum*, es una cepa heterofermentativos facultativos.

BACTERIAS VIABLES	> 10 ¹¹ CFU/g	BACTERIAS ACÉTICAS	< 10 ⁴ CFU/g
MATERIA SECA	> 92%	HONGOS	< 10 ³ CFU/g
COLIFORMES	< 10 ² CFU/g	LEVEDURAS	< 10 ³ CFU/g

Siguiendo con los estrictos controles de calidad de Lallemand, cada lote de WildBrew™ Sour Pitch llega al mercado después de pasar una serie de análisis rigurosos, garantizando los más altos estándares de pureza, calidad y rendimiento.



SABOR Y AROMA



DATOS RÁPIDOS

ESTILOS DE CERVEZA

Cervezas ácidas (sour beers)

AROMA

Cítrico, ácido, afrutado

GAMA DE FERMENTACIÓN

30°C - 40°C (86°F - 104°F)

RANGO PH

3,2 - 3,5

TOLERANCIA AL LÚPULO

En el laboratorio el crecimiento fue inhibido con 4ppm de alfa ácido y 8 ppm de beta ácido

TASA DE INOCULACIÓN

10g/hL

FICHA
TÉCNICA

BACTERIA

WILDBREW™ SOUR PITCH

LALLEMAND



PROPIEDADES CERVECERAS

En las condiciones estándares del mosto producido en Lallemand, WildBrew™ Sour Pitch bacteria presenta:

- Rápida bajada del pH (típicamente entre 24 y 36 horas)

- Alta producción de ácido láctico frente a ácido acético

- Aromas cítricos acidulados con un toque afrutado

- Rango óptimo de temperatura para la producción de cervezas ácidas es entre 30°C y 40°C (86°F a 104°F)

La duración de la fermentación, junto a la bajada del pH, dependen directamente de la tasa de inoculación, el manejo de la bacteria, temperatura de fermentación y la calidad nutricional del mosto.



INSTRUCCIONES

Abrir el paquete y añadir 10g/hL de WildBrew™ Sour Pitch directamente en un mosto sin lupulizar, asegurando que la temperatura sea entre 30°C y 40°C (86°F y 104°F).

Para una mejor distribución de la bacteria en el mosto, rehidratar WildBrew™ Sour Pitch en una mezcla de mosto sin lupulizar y agua (50/50) 10 veces el peso de la inoculación a 30±5°C (86±8°F).

Monitorizar la bajada del pH y realizar pruebas regularmente.



CONDICIONES DE USO

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



FORMATO Y ALMACENAMIENTO

WildBrew™ Sour Pitch se encuentra actualmente disponible en paquetes de 250g (para lotes de 25hL o 660 US gal).

Este producto se puede almacenar durante 18 meses a 4°C (40°F) o bien 36 meses a -18°C (0°F) en su envase original (sin abrir)

Además, se puede enviar y almacenar también a temperatura ambiente (<25°C / 77°F) durante 3 semanas sin comprometer la viabilidad de la bacteria.

Se recomienda utilizar el paquete entero de WildBrew™ Sour Pitch una vez abierto.



Añadir
 WildBrew™ Sour Pitch
 en mosto sin lupulizar

CONTÁCTENOS

Para más información, por favor visítenos en línea en www.lallemandbrewing.com

Para cualquier pregunta puede ponerse en contacto con nosotros a través del correo electrónico: brewing@lallemand.com