

WILDBREW™
**SOUR
PITCH**

**WILDBREW™
SOUR PITCH**

A **WildBrew™ Sour Pitch** nagy teljesítményű, nagy tisztaságú tejsavbaktérium-készítmény. Ez a baktériumtörzs savanyú sörök széles skálájának előállítására használható.

A **WildBrew™ Sour Pitch** tiszta, harmonikus citrusos, gyümölcsös illat- és ízprofil alakít ki mind a hagyományos, mind a modern savanyú sörök esetében. Ha optimális hőmérsékleten és megfelelő feltételek mellett oltanak vele, akkor nagyon erőteljes, tiszta aromatikájú és biztonságos a savanyítási folyamat, könnyen kezelhető a starter. Különböző savanyú sörkészítési technológiákhoz, mint például az üstben történő savanyítási eljáráshoz, is használható. Amellett, hogy kiváló a teljesítménye a **WildBrew™ Sour Pitch** mindig képes ugyanazt az eredményt produkálni.

A **WildBrew™ Sour Pitch**-el főzhető sörök például a Berliner Weisse, Gose, Lambic, American Wild, Sour IPA.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

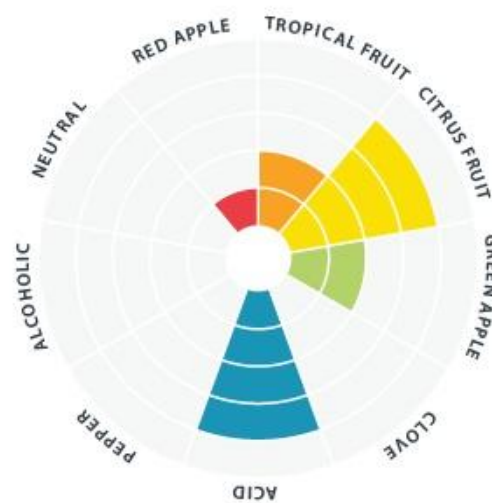
Lactobacillus plantarum, fakultatív hetero-fermentatív törzs.

- Élő baktériumszám: $\geq 1 \times 10^{11}$ TKE/g
- Szárazanyag-tartalom: >92 %
- Kóliformok: $< 10^2$ TKE/g
- Ecetsavbaktérium: $< 10^4$ TKE/g
- Penészek: $< 10^3$ TKE/g
- Élesztők: $< 10^3$ TKE/g

Azaz legfeljebb 10 millió **WildBrew™ Sour Pitch** baktériumra jut 1 db ecetsavbaktérium, és legfeljebb 100 millió baktériumra jut 1 db szennyező élesztő vagy penészsajt!

A késztermék forgalomba csak szigorú ellenőrzés és teszt sorozat után kerülhet, melyet minden egyes **WildBrew™ Sour Pitch** sarzs esetében elvégeznek. Ez garantálja a legmagasabb szintű tisztasági, minőségi és teljesítmény követelményeknek való megfelelést.

ILLAT ÉS AROMA



GYORS ÁTTEKINTÉS

SÖRSTÍLUS

Savanyú

AROMA

Citrusos, kicsit gyümölcsös, tisztán savanyú sör

ERJESZTÉSI TARTOMÁNY

30-40 °C

pH TARTOMÁNY

3,2-3,5

KOMLÓ TOLERANCIA

8 IBU

BEOLTÁSI DÓZIS

10 g/hl

WILDBREW™
**SOUR
PITCH**

**WILDBREW™
SOUR PITCH**

SÖRFŐZÉSI TULAJDONSÁGOK

A Lallemand-nál standard körülmények között A **WildBrew™ Sour Pitch** baktérium a következő jellemzőkkel rendelkezik:

Gyors pH csökkenés, mely 2 napon belül lezajlik (általában 24-36 óra alatt).

Nagy tejsav és kis ecetsavtermelés.

Citrusos, savanykás illatú, ízű, egy kis gyümölcscsel megfűszerezve.

A savanyú sörök **WildBrew™ Sour Pitch**-cel történő előállításának optimális hőmérsékleti tartománya 30-40 °C.

Az erjedés sebessége, az erjedés ideje és a pH függ a beoltási csíraszámától, a baktérium kezelésétől, az erjesztési hőmérséklettől, a sörlében rendelkezésre álló tápanyagok minőségétől.

ALKALMAZÁS

Állítsa be a sörlé hőmérsékletét 30-40° C közé.

Nyisson fel egy tasak **WildBrew™ Sour Pitch**-et és keverje 10x-es mennyiségű 30 °C-os víz-komlóztalan sörlé 50-50 %-os elegyéhez. Pár perc rehidratációs idő után keverje a komlóztalan sörlébe.

Figyelje a pH csökkenését és rendszeresen ellenőrizze azt.

A megfelelő pH elérése után főzze fel, komlózza, hűtse a sörlévet, majd jöhet az irányított erjesztés például a Munich Wheat Beer élesztővel.

ALKALMAZÁS KÖRÜLMÉNYEI

Beoltási dózis	pH	Hőmérséklet
10 g/hl	>3,4	30-40 °C

TÁROLÁS

WildBrew™ Sour Pitch 250 g-os kiszerelésben kapható (25 hl-hez).

Eredeti csomagolásban a készítmény 4 °C hőmérsékleten tárolva 18 hónapig, -18 °C-on 36 hónapig őrzi meg minőségét.

A készítmény környezeti hőmérsékleten szállítható és 3 hétig tárolható számottevő aktivitáscsökkenés nélkül.

Felbontás után javasolt, hogy a teljes csomagot használja fel!

Ne használja fel a baktériumot a csomag hátoldalán jelzett lejáratási idő után!



Rehidratáció után öntse és keverje be a 30-40 °C-os komlóztalan sörlébe.