

WILDBREW™
PHILLY
SOUR

SCHEDA TECNICA - SERIE WILDBREW™

WILDBREW™ PHILLY SOUR

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). 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 nòcciolo. 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

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 × 10 ⁹ UFC per grammo di massa secca
Lieviti selvaggi	WildBrew™ Philly Sour cresce sui terreni di coltura per lieviti selvaggi incluso Lisina, LCSM e LWYM
Gene STA1	Il ceppo puro è STA1 negativo Contaminazione impercettibile nei test con PCR
Batteri	< 1 su 10 ⁶ cellule di lievito

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 elevate flocculazione.

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

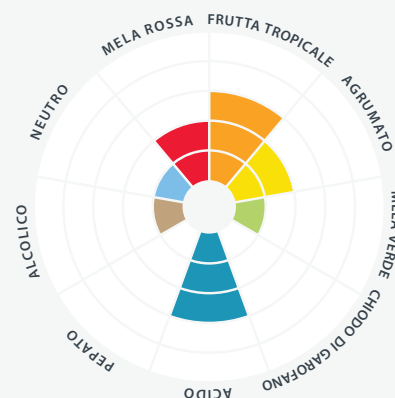
La temperatura ottimale per il lievito WildBrew™ Philly Sour quando si producono stili tradizionali è tra 20°C(68°F) e i 30°C(86°F).

Il pH tipicamente è di 3.2-3.5 ed un'acidità titolabile di 0.1-0.4% di acido lattico può essere raggiunta. 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 nòcciolo, pesca e mela rossa

ATTENUAZIONE

Alta

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

20°C (68°F) a 30°C (86°F)

FLOCCULAZIONE

Alta

ALCOOL TOLLERANZA

9% ABV

TASSO DI INOCULO

50-100g/hL per raggiungere un minimo di 0.5-1 milione di cellule vitali per ml

SCHEDA
TECNICA

BREWING
YEASTS

WILDBREW™ PHILLY SOUR

LALLEMAND



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 a raggiungere un minimo di 0,5-1 milione di cellule vitali per ml. In condizioni fermentative più stressanti come elevata densità, utilizzo di succedanei o elevata acidità potrebbe essere richiesto un tasso di inoculo maggiore e l'utilizzo di nutrienti per assicurare fermentazioni ottimali.

Il classico dosaggio di inoculo con calcolatori standard potrebbe indurre ad un sovra inoculo. Visita il nostro Pitch Rate Calculator per ottimizzare il tuo inoculo su www.lallemandbrewing.com

WildBrew™ Philly Sour fermenta lentamente, è un ceppo killer negativo e tende ad essere prevaricato da altri ceppi brassicoli. Per questa ragione, non è raccomandato reinoculare questo lievito.

Utilizzare il WildBrew™ Philly Sour per la rifermentazione non è raccomandato. Consigliamo di utilizzare un ceppo appositamente selezionato come il LalBrew® CBC-1 per ottimizzare la rifermentazione di birre prodotte con WildBrew™ Philly Sour.

Essendo una specie non-*Saccharomyces*, il WildBrew™ Philly Sour deve essere gestito secondo le normali prassi di gestione dei lieviti selvaggi.



CONSERVAZIONE

WildBrew™ Philly Sour dovrebbe 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.

Per qualsiasi ulteriore informazione, non esitate a contattarci. Abbiamo a disposizione un team di tecnici entusiasti a fornire il supporto necessario e guidarvi nel vostro viaggio fermentativo.



REIDRATAZIONE

La reidratazione del lievito WildBrew™ Philly Sour in acqua sterile è raccomandata prima di inocularlo nel mosto di birra, per ridurre lo stress sulle cellule nella transizione dalla forma secca a quella liquida. Per molte fermentazioni, questo stress non è significativamente tale da influenzare negativamente le performance fermentative ed il profilo aromatico della birra; è altresì possibile raggiungere buoni risultati anche inoculando direttamente il lievito secco nel mosto di birra. Raccomandiamo fortemente la reidratazione per condizioni fermentative poco ospitali come elevate densità del mosto o mosti acidi dove ulteriori fattori di stress sul lievito secco potrebbero avere impatti più significativi sul prodotto finito. L'utilizzo di nutrienti per la reidratazione, come Go-Ferm Protect Evolution, hanno dimostrato un miglioramento significativo nelle prestazioni fermentative in fermentazioni difficili.

Le linee guida per la reidratazione sono piuttosto semplici e rappresentano un rischio molto più basso di contaminazione rispetto ad uno starter, il quale non è necessario quando si utilizzano i corretti quantitativi di inoculo raccomandati per il lievito secco riattivato.

Spargere il lievito sulla superficie di acqua sterile alla temperatura di 30-35°C (86-95°F) in rapporto di uno a dieci volte il suo peso. Non usare mosto, o acqua distillata o osmotizzata, in quanto provocherebbe una diminuzione della vitalità del lievito stesso.

Mescolare gentilmente, lasciare il lievito indisturbato per 15 minuti, successivamente mescolare delicatamente per mettere in sospensione il lievito completamente. Lasciarlo indisturbato per altri 5 minuti a 30-35°C.

Successivamente portare la temperatura a quella del mosto da inoculare e inoculare senza ulteriori ritardi. Stemperare la temperatura della miscela di non oltre 10°C per volta ad intervalli di 5 minuti con aliquote di mosto. Sbalzi termici, superiori ai 10°C, possono favorire la formazione di elementi mutanti (petite mutants) che nel lungo termine provocherebbero fermentazioni incomplete e la possibile formazioni di composti indesiderati. Non permettere alla miscela di disperdere naturalmente il calore. Questo richiederebbe troppo tempo con il risultato negativo di perdita di vitalità del lievito.

Inoculare senza ulteriori ritardi nel mosto raffreddato. Il lievito WildBrew™ Philly Sour è stato confezionato per sopravvivere alla reidratazione. Questo lievito contiene un'adeguata riserva di carboidrati e acidi grassi insaturi per raggiungere uno sviluppo ed una crescita attiva. Non è necessario areare il mosto per il suo primo utilizzo.

CONTATTACI

Per maggiori informazioni, visitate il nostro sito web a www.lallemandbrewing.com

Per qualsiasi domanda, potete contattarci all'indirizzo email brewing@lallemand.com