



Ficha Técnica

WILDBREW® SOUR PITCH

WildBrew Sour Pitch™ es una bacteria de 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*.

WildBrew Sour Pitch™ produce 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 souring* (acidificación en caldera). 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

Clasificada como *Lactiplantibacillus plantarum*, es una cepa heterofermentativa facultativa.

BACTERIAS VIABLES	> 10 ¹¹ ufc/g	SALMONELLA	Ausencia en 25g
MATERIA SECA	> 92%	BACTERIAS ACÉTICAS	< 10 ⁴ ufc/g
COLIFORMES	< 10 ² ufc/g	MOHOS	< 10 ³ ufc/g
E. COLI	Absent in 1g	LEVEDURAS	< 10 ³ ufc/g
S. AUREUS	Absent in 1g		

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



PROPIEDADES CERVECERAS

En un mosto con condiciones estándar de Lallemand, la bacteria WildBrew Sour Pitch™ consigue:

Rápido descenso del pH, pudiéndose completar dentro de 2 días (típicamente entre 1 y 2 días).

Producción alta de ácido láctico y baja de ácido acético.

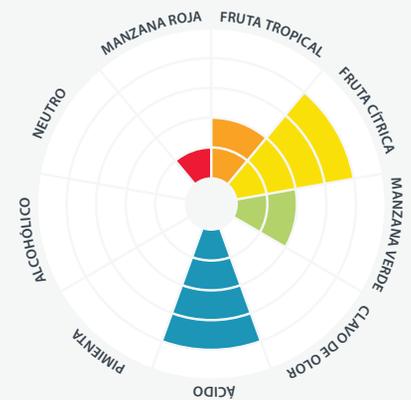
Aromas cítricos acidulados con un toque afrutado.

El rango de temperatura óptimo para WildBrew Sour Pitch™ para la producción de cervezas ácidas es entre 30 - 40°C (86 - 104°F).

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



PERFIL ORGANOLÉPTICO



DATOS RÁPIDOS

ESTILOS DE CERVEZA

Cervezas ácidas (*sour beers*)

AROMA

Cítrico, ácido, afrutado

RANGO DE PH

3.2 - 3.5

RANGO DE TEMPERATURA

30 - 40°C (86 - 104°F)

TOLERANCIA AL LÚPULO

Iso-Alfa ácidos: 4 ppm (IBU)

Beta ácidos: 8 ppm

TASA DE INOCULACIÓN

10 g/hL



FICHA TÉCNICA

WILDBREW SOUR PITCH™



INSTRUCCIONES

Abrir el paquete y añadir 10g/hL de WildBrew Sour Pitch™ directamente encima del mosto sin lupular, asegurando que la temperatura se encuentre entre 30 - 40°C (86 - 104°F).

Para una mejor distribución, rehidratar WildBrew Sour 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.



CONDICIONES DE USO

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



Añadir WildBrew Sour Pitch™ sobre el mosto sin lúpulo



FORMATO Y CONSERVACIÓN

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

Este producto es estable en su envase original si se almacena bajo las condiciones indicadas:

- Vida útil de 36 meses si se almacena a -18°C (0°F)
- Vida útil de 18 meses si se almacena a 4°C (40°F)
- Tolerancia a exposición de 3 semanas a temperatura ambiente (<25°C / 77°F) sin pérdidas significativas de la viabilidad.

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

Se recomienda el uso completo del contenido de los paquetes de WildBrew Sour Pitch™, aunque es posible almacenarlos bajo ciertas condiciones una vez abiertos. Por favor contáctanos para cualquier consulta que puedas tener.



EL RINCÓN DEL CERVECERO

Para más información nuestras levaduras incluyen:

- › Documentación Técnica
- › Documentos de Buenas Prácticas
- › Recetas
- › Calculadora de Tasa de Inoculación y otras herramientas

Escanea este código QR para visitar el Rincón del Cervecerero en nuestra página web.

CONTACTA CON NOSOTROS

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a **brewing@lallemand.com**. Disponemos de un equipo de representantes técnicos encantados de ayudarte en tus fermentaciones.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com