



PRATICHE DI OTTIMIZZAZIONE

PROCEDURA RACCOMANDATA PER L'ACIDIFICAZIONE NEL TINO DI BOLLITURA



AMMOSTAMENTO

Condizioni di processo standard.

FILTRAZIONE

Separazione del mosto.

BOLLITURA DEL MOSTO

2-5 minuti di bollitura per una rapida pastorizzazione del mosto per prevenire contaminazioni dai batteri presenti sul malto. Non è consigliato aggiungere luppolo prima dell'inoculo dei batteri.

CORREZIONE DEL PH DEL MOSTO

Correggere il pH a 4.2-4.5 aggiungendo acido lattico o fosforico per aumentare la protezione da microorganismi indesiderati e favorire la formazione e tenuta di schiuma.

CORREGGERE LA TEMPERATURA DEL MOSTO

Correggere la temperatura del mosto a quella ideale per l'inoculo dei batteri.

Wildbrew Sour Pitch™: 30 – 40°C (86 – 104°F) con migliori risultati a 35 – 38°C (95 – 100°F).

Wildbrew Helveticus Pitch™: 38 – 45°C (100 – 113°F).



SATURAZIONE CON CO₂

Saturare lo spazio di testa sopra il mosto con CO₂ aiuta a prevenire contaminazioni con microorganismi aerobi.

INOCULARE IL BATTERIO SCELTO

Usare un tasso di inoculo di 10g/hl sia per Wildbrew Sour Pitch™ che per il WildBrew Helveticus Pitch™.



ACIDIFICAZIONE

Una volta inoculato nelle condizioni ideali l'acidificazione verrà completata in < 24 ore ma una maggiore complessità sensoriale sarà raggiunta alle 48 ore. Si raccomanda di misurare il pH e l'acidità titolabile (TA) come anche valutare il profilo aromatico durante il processo di acidificazione.

BOLLITURA DEL MOSTO ACIDIFICATO

Una volta acidificato, bollire il mosto per sterilizzarlo e bloccare il processo di acidificazione. Aggiungere luppolo se desiderato.



FERMENTAZIONE DEL MOSTO

Trasferire il mosto nel fermentatore e inoculare un adeguato quantitativo di lievito e fermentare secondo le usuali procedure raccomandate.