

WILDBREW™
HELVETICUS
PITCH

WILDBREW
SOUR
PITCH

BUENAS PRÁCTICAS PROCEDIMIENTO DE ACIDIFICACIÓN EN CALDERA DE EBULLICIÓN (KETTLE SOUR)



MACERACIÓN

Condiciones y proceso habituales.

FILTRACIÓN (LAUTER)

Separación del mosto.

EBULLICIÓN DE MOSTO

2-5 minutos de ebullición para esterilizar el mosto y prevenir contaminaciones no deseadas. No se recomienda el agregado de lúpulo antes de la inoculación de las bacterias.

AJUSTAR EL PH DEL MOSTO

Ajustar el pH del mosto a 4,5 añadiendo ácido láctico o bien fosfórico (ambos de uso alimentario) para ayudar a proteger el mosto, inhibir la proliferación de microorganismos no deseados y potenciar la retención de espuma.

AJUSTAR LA TEMPERATURA DEL MOSTO

Ajustar la temperatura del mosto según el rango óptimo de la bacteria seleccionada. Wildbrew™ Sour Pitch: 30 – 40°C (86 – 104°F), los mejores resultados son observados entre 35 – 38°C (95 – 100°F). Wildbrew™ Helveticus Pitch: 38 – 45°C (100 – 113°F).

PURGA CON CO₂ (OPCIONAL)

Purgar el mosto con CO₂ para ayudar a prevenir los contaminantes aerobios.

INOCULAR CON LA BACTERIA ELEGIDA

Inocular el mosto con 10g/hL de Wildbrew™ Sour Pitch o WildBrew™ Helveticus Pitch siguiendo las instrucciones del paquete.



ACIDIFICACIÓN

Una vez inoculada la bacteria en condiciones óptimas, la acidificación se producirá en menos de 24 horas, pero una mayor complejidad a nivel sensorial se puede lograr en 48 horas. Se recomienda medir y controlar el pH, AT (acidez total) y perfil aromático durante el proceso de acidificación.

EBULLICIÓN DEL MOSTO ACIDIFICADO

El mosto acidificado se esteriliza mediante la ebullición, deteniendo la acidificación y eliminando así el riesgo de contaminaciones cruzadas. Añadir lúpulo si se desea.



FERMENTACIÓN DEL MOSTO

Transferir el mosto al fermentador, inocular la levadura cervecera y fermentar en condiciones estándares.