

WILDBREW™  
**SOUR  
PITCH**

FICHA TÉCNICA - WILDBREW™ SERIES

# WILDBREW™ SOUR PITCH

WildBrew™ Sour Pitch es un lactobacilo (bacteria del 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*, con 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 sour* (caldera ácida).

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 *Lactobacillus plantarum*, es una cepa heterofermentativos facultativos.

**BACTERIAS VIABLES** > 10<sup>11</sup> CFU/g

**MATERIA SECA** > 92%

**COLIFORMES** < 10<sup>2</sup> CFU/g

**BACTERIAS ACÉTICAS** < 10<sup>4</sup> CFU/g

**HONGOS** < 10<sup>3</sup> CFU/g

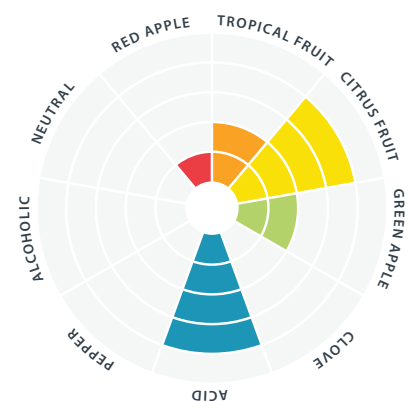
**LEVADURAS** < 10<sup>3</sup> CFU/g

Siguiendo con los estrictos controles de calidad de Lallemand, cada lote de WildBrew™ Sour Pitch llega al mercado después de pasar una serie de análisis rigurosos, garantizando los más altos estándares de pureza, calidad y rendimiento.



## NOTAS

### PERFIL ORGANOLÉPTICO



### DATOS RÁPIDOS

#### ESTILOS CERVECEROS

Cervezas ácidas (*sour beers*)

#### AROMA

Cítrico, ácido, afrutado

#### FERMENTATION RANGE

30°C - 40°C (86°F - 104°F)

#### RANGO PH

3.2 - 3.5

#### TOLERANCIA AL LÚPULO

8 IBU

#### TASA DE INOCULACIÓN

10g/hL



## PROPIEDADES CERVECERAS

En las condiciones estándares del mosto producido en Lallemand, WildBrew™ Sour Pitch bacteria presenta:

Rápida bajada del pH (típicamente entre 24 y 36 horas)

Alta producción de ácido láctico frente a ácido acético

Aromas cítricos acidulados con un toque afrutado

Rango óptimo de temperatura para la producción de cervezas ácidas es entre 30°C y 40°C (86°F a 104°F)

La duración de la fermentación, junto a la bajada del pH, dependen directamente de la tasa de inoculación, el manejo de la bacteria, temperatura de fermentación y la calidad nutricional del mosto.



## INSTRUCCIONES

Abrir el paquete y añadir 10g/hL de WildBrew™ Sour Pitch directamente en un mosto sin lupulizar, asegurando que la temperatura sea entre 30°C y 40°C (86°F y 104°F).

Para una mejor distribución de la bacteria en el mosto, rehidratar WildBrew™ Sour Pitch en una mezcla de mosto sin lupulizar y agua (50/50) 10 veces el peso de la inoculación a 30±5°C (86±8°F).

Monitorizar la bajada del pH y realizar pruebas regularmente.



## CONDICIONES DE USO

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



## FORMATO Y ALMACENAMIENTO

WildBrew™ Sour Pitch se encuentra actualmente disponible en paquetes de 250g (para lotes de 25hL o 660 US gal).

Este producto se puede almacenar durante 18 meses a 4°C (40°F) o bien 36 meses a -18°C (0°F) en su envase original (sin abrir)

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

Se recomienda utilizar el paquete entero de WildBrew™ Sour Pitch una vez abierto.



*Añadir  
WildBrew™ Sour Pitch  
en mosto sin lupulizar*

**CONTACTA CON NOSOTROS**

Si desea más información, visítenos en nuestra página web en  
[www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

Para cualquier duda, también puede escribirnos en  
[brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)