



Техническая спецификация

WILDBREW® HELVETICUS PITCH

WildBrew Helveticus Pitch™ – это высокоэффективные сухие молочнокислые бактерии высокой степени чистоты, специально отобранные за их способность производить широкий спектр кислых сортов пива. WildBrew Helveticus Pitch™ формируют интенсивно кислый, цитрусовый вкусо-ароматический профиль, свойственный как традиционным, так и современным стилям кислого пива. При внесении при оптимальной температуре и правильных условиях, эти бактерии – надежное, безопасное и простое в использовании средство для различных методов закисления, включая закисление в сусловарочном котле (sour kettle). В дополнение к выдающейся эффективности WildBrew Helveticus Pitch™ способны обеспечить стабильные результаты для пивоваров. Стили, для производства которых используются эти бактерии, включают, помимо прочего, Berliner Weisse, Gose, пиво в стиле Lambic, American Wild и Sour IPA.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Согласно классификации, относятся к *Lactobacillus helveticus*.
Гомоферментативный штамм

КОЛИЧЕСТВО ЖИВЫХ БАКТЕРИЙ	> 10 ¹⁰ КОЕ на грамм
СОДЕРЖАНИЕ СУХИХ ВЕЩЕСТВ	> 92%
КОЛИФОРМНЫЕ БАКТЕРИИ	< 10 ² КОЕ на грамм
УКСУСНОКИСЛЫЕ БАКТЕРИИ	< 10 ⁴ КОЕ на грамм
ПЛЕСНЕВЫЕ ГРИБЫ	< 10 ³ КОЕ на грамм
ДРОЖЖИ	< 10 ³ КОЕ на грамм

В соответствии со строгими процедурами контроля и обеспечения качества компании Lallemand, каждая партия WildBrew Helveticus Pitch™ поступает на рынок только после прохождения серии тщательных испытаний, гарантирующих чистоту, качество и эффективность.



ПИВОВАРЕННЫЕ СВОЙСТВА

В лабораторных условиях Lallemand, в стандартном сусле бактерии WildBrew Helveticus Pitch™ демонстрируют:

Быстрое снижение pH, которое может быть завершено за 1 - 2 дня.

Высокое продуцирование молочной кислоты по сравнению с уксусной.

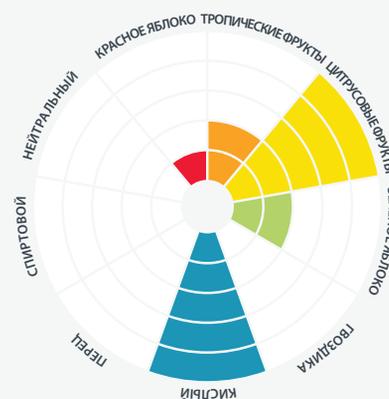
Вкус и аромат цитрусовый и кислый, с фруктовым оттенком.

Оптимальная температура WildBrew Helveticus Pitch™ для производства кислых сортов находится в диапазоне 38 - 45°C (100 - 113°F).

Скорость, время брожения и уровень снижения pH зависят от нормы засева, обращения с бактериями, температуры брожения и количества питательных веществ в сусле.



ВКУС И АРОМАТ



КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ

ПОДХОДИТ ДЛЯ СТИЛЕЙ

Кислые сорта

АРОМАТ

Насыщенно цитрусовый, интенсивно кислый

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ

38 - 45°C (100 - 113°F)

УРОВЕНЬ PH

3.0 - 3.5

УСТОЙЧИВОСТЬ К ХМЕЛЮ

4 ppm (IBU) Альфа кислоты
4 ppm (IBU) Бета кислоты

НОРМА ЗАСЕВА

10 г/гл



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

WILDBREW HELVETICUS PITCH™



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Откройте упаковку и внесите бактерии WildBrew Helveticus Pitch™ непосредственно в неохмеленное сусло, придерживаясь нормы засева в 10 грамм на гектолитр (1 грамм на 10 литров), при температуре 38 - 45°C (100 - 113°F).

Для лучшего распределения проведите регидратацию WildBrew Helveticus Pitch™ в смеси неохмеленного сусла и воды (в соотношении 50 на 50), в 10 раз превышающей их массу, при температуре 30 +/- 5°C (86 +/- 8°F).

Следите за падением уровня pH и регулярно отбирайте пробы.



Влейте WildBrew Helveticus Pitch™ в неохмеленное сусло



УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

НОРМА ЗАСЕВА	pH	ТЕМПЕРАТУРА
10 г/гл	> 3.4	38 - 45°C (100 - 113°F)



ВИДЫ УПАКОВКИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

На данный момент бактерии WildBrew Helveticus Pitch™ доступны в пачках по 250 грамм (на 25 гектолитров) и 10 грамм (на 1 гектолитр).

В оригинальной упаковке этот продукт стабилен и устойчив к различным условиям хранения:

- Срок хранения 36 месяцев при температуре -18°C (0°F)
- Срок хранения 18 месяцев при температуре 4°C (40°F)
- Срок хранения 3 недели при температуре окружающей среды (< 25°C / 77°F) без существенной потери жизнеспособности

Хотя рекомендуется использовать всю упаковку бактерий WildBrew Helveticus Pitch™ за один раз, после вскрытия упаковки их последующее хранение возможно при определенных условиях. Свяжитесь с нами если у вас возникнут какие-либо вопросы.



ДЛЯ ПИВОВАРА

Для получения дополнительной информации о наших дрожжах, включая:

- › Техническую документацию
- › Лучшие практики
- › Рецептуры
- › Калькулятор нормы засева и другие полезные инструменты

Отсканируйте QR код, чтобы попасть в раздел Для Пивовара на нашем сайте.

КОНТАКТЫ

Если у вас возникли вопросы, не стесняйтесь обращаться к нам на электронную почту **brewing@lallemand.com**. Наша команда технических представителей рада помочь и направить вас на ваш пивоваренном пути.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com