TECHNICAL DATA SHEET

# WILDBREW™ SOUR PITCH

**Вайлдбрю Зауер Пітч (WildbrewTMSourPitch)** - це високоефективна молочно-кисла бактерія, що була спеціально обрана для виробництва широкого спектру кислих сортів пива. Зауер Пітч виробляє чисті і збалансовані цитрусові ноти, що характерні для традиційних і сучасних сортів кислого пива. При задачі за оптимальної температури та правильних умовах, Зауер Пітч є потужною безпечною та легкою в застосуванні бактерією для різних способів наданню пиву кислого смаку, як, наприклад, надання кислого смаку на варниці.
Сорти пива, які можна виготовити з Зауер Пітч, включають, але, безумовно, не обмежуються Берлінський Вайс, Гозе, Ламбік, Американський Вайлд та Кислий IPA.

## МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифіковані як Lactobacillus plantarum, факультативний гетероферментативний штам.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Живі бактерії | > $10^{11}$CFU/г | Оцтові бактерії | < $10^{4}$CFU/г |
| Відсоток твердих речовин | > 92% | Цвіль | < $10^{3}$CFU/г |
| Кишкова паличка | < $10^{10}$ CFU/г | Дріжджі | < $10^{3}$CFU/г |

Готова продукція випускається на ринок тільки після проходження серії ретельних випробувань

## ПИВОВАРНІ ВЛАСТИВОСТІ

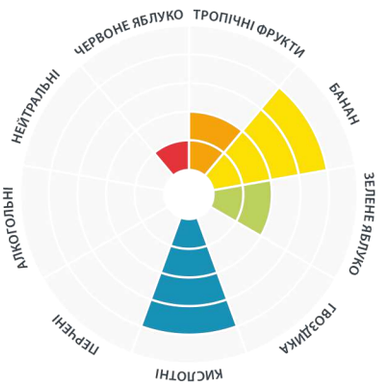
У стандартному суслі компанії Лаллеманд при температурі 20°C (68°F) бактерії Зауер Пітч демонструють:

- Швидке зниження pH, яке може бути завершене за 2 дні (стандартно впродовж 24 – 36 годин).
- Значне виробництво молочної кислоти та незначне виробництво оцтової кислоти.
- Смак і аромати цитрусовий і пікантний з фруктовими нотками.
- Оптимальний діапазон температур для бактерій Зауер Пітч при виробництві традиційних стилів 30°C (86°F) до 40°C (104°F).

Норма для бродіння, час бродіння та рівень зниження pH залежать від щільності інокуляції, поводженням з бактерією, температури бродіння та якості поживних речовин в суслі.

*Якщо у вас виникли питання, будь ласка, звертайсь до нас за адресою:*
*brewing@lallemand.com*

## НОТИ ТА АРОМАТИ




## КОРОТКІ ФАКТИ

**СТИЛІ ПИВА**
Кисле пиво

**АРОМАТ**
Цитрусовий, пікантний, кислий

**ТЕМПЕРАТУРА БРОДІННЯ**
30 - 40°C (86 - 104°F)

**РІВЕНЬ PH**
3,2-3,5

**ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО ХМЕЛЮ**
8IBU

**НОРМИ ВНЕСЕННЯ:**
10 г/гл



WildBrew_v2.indd 1 29.01.2018 18:22:29

TECHNICAL DATA SHEET

# WILDBREW™ SOUR PITCH

## ВИКОРИСТАННЯ

Відкрийте пакет та додайте Зауер Пітч відразу до неохмеленого сусла в кількості 10г/гл при температурі 30-40°C.

Для кращого розповсюдження бактерії у суслі, регідруйте Зауер Пітч у розчині неохмеленого сусла та води (50/50), в пропорції 1 до 10, і при температурі 30°C +/- 5°C (86°F +/- 8°F).

Слідкуйте за зниженням pHі регулярно робіть заміри.

## УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ

| Норма задачі | pH | Температура |
|---|---|---|
| 10 г/гл | >3,4 | 30 - 40°C |

Додайте Зауер Пітч відразу до неохмеленого сусла

## УПАКОВКА ТА ЗБЕРІГАННЯ

Зауер Пітч поставляється в упаковці 250г.

Повинні зберігатися сухими при температурі нижче 10°C (50°F).

Зауер Пітч при зберіганні при 4°C  має строк придатності 18 місяців, а при  -18°C до 36 місяців.

При кімнатній температурі продукт можна зберігати 3 тижні без втрати активності.

Рекомендовано використати весь вміст пакету після його відкриття.


CONTACT US

З будь-яких питань звертайтесь до офіційного дистрибьютора в Україні ТОВ «Новоконтакт»:
тел/факс: +380 44 468 85 00
www. novocontact.com.ua

For more information, please visit us online at
**www.lallemandbrewing.com**

For any questions, you can also reach us via email at
**brewing@lallemand.com**