

	SCHEMA TECNICA	Cod. ST/PF/174 R00 Data: 08/07/15
	PP100 Starter microbico per birra acida	Pagina 1 di 2

DESCRIZIONE

Starter microbico costituito da una coltura di *Pediococcus pentosaceus* da impiegare nella produzione di birre acide, messa a punto appositamente per tale applicazione.

È un ceppo la cui acidità percepita nella birra è molto elevata. Acidità fortemente lattica, l'aroma ricorda gli agrumi. Ceppo fortemente consigliato per birre in cui l'acidità è fondamentale, come le Berliner weisse.

Un utilizzo corretto dello starter seguendo il protocollo "secure acidification" esclude la possibilità che possano verificarsi problemi di contaminazioni crociate.

Stili indicati: Berliner Weisse

CODICE	INGREDIENTI	DOSI
PP100-25	<ul style="list-style-type: none"> Coltura microbica liofilizzata di <i>Pediococcus pentosaceus</i> Eccipiente: Maltodestrine 	Dose per 25 Litri
PP100-100		Dose per 100 Litri
PP100-500		Dose per 500 Litri

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Avvio rapido della fermentazione
- SENSIBILE al luppolo
- Non produce amine biogene
- Non produce EPS
- Non produce off-flavour tipici dei batteri lattici nella birra (DMS, diacetile)
- pH finale birra **3.4-3.6**

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- Aspetto: polverulento
- Colore: crema

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coltura microbica liofilizzata	PP100-25	PP100-100	PP100-500
<i>Pediococcus pentosaceus</i>	Ufc/confezione ≥ 25 x10 ⁹	Ufc/confezione ≥ 100 x10 ⁹	Ufc/confezione ≥ 500 x10 ⁹
Contaminanti e patogeni	Tolleranza		
Stafilococchi coagulasi positivi	<100 ufc/g		
Enterococchi	<100 ufc/g		
Lieviti e muffe	<100 ufc/g		
Coliformi	<1,1 MPN/g		
Spore aerobie resistenti al calore	< 100 ufc/g		
Clostridi	<1,1 MPN/g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/1g		
<i>Salmonella</i> spp.	Assente/1g		

	SCHEMA TECNICA	Cod. ST/PF/174 R00 Data: 08/07/15
	PP100 Starter microbico per birra acida	Pagina 2 di 2

MODALITÀ DI IMPIEGO

- Inoculo diretto: reidratare il liofilizzato in acqua, possibilmente sterile, subito prima dell'inoculo nel mosto.
- Protocollo consigliato "secure acidification"



CONSERVAZIONE

- Le colture batteriche liofilizzate mantengono inalterate le loro caratteristiche per almeno 12 mesi dalla data di produzione se conservate alla temperatura di **-18°C** o inferiore.

TRASPORTO

- I pacchi vengono trasportati utilizzando prevalentemente un corriere refrigerato a temperatura controllata, tuttavia il mantenimento delle colture liofilizzate a temperatura ambiente per 120 h non ha evidenziato significative modificazioni della vitalità cellulare.