

	SCHEMA TECNICA	Cod. ST/PF/173 R00 Data: 08/07/15
	LP100 Starter microbico per birra acida	Pagina 1 di 2

DESCRIZIONE

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

É un ceppo davvero piacevole che apporta al prodotto finito freschezza ed aromi lattici (yogurt, latte) caratterizzato da un'acidità percepita molto lieve. Adatto per una grande varietà di birre, anche non necessariamente in stile acido.

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

Stili indicati: Berliner Weisse, Gose, Sour-Ale, Lambic.

CODICE	INGREDIENTI	DOSI
LP100-25	<ul style="list-style-type: none"> Coltura microbica liofilizzata di <i>Lactobacillus plantarum</i> Eccipiente: Maltodestrine 	Dose per 25 Litri
LP100-100		Dose per 100 Litri
LP100-500		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	LP100-25	LP100-100	LP100-500
<i>Lactobacillus plantarum</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 spp.</i>	Assente/1g		

	SCHEDA TECNICA	Cod. ST/PF/173 R00 Data: 08/07/15
	LP100 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.