

	<b>SCHEMA TECNICA WEB</b>	Cod. ST/PF/205 R00 Data: 23/02/18
	<b>LP100</b> <b>Starter microbico per birra acida</b>	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"> <li>• Coltura microbica liofilizzata di <i>Lactobacillus plantarum</i></li> <li>• Eccipiente: <b>Maltodestrine</b></li> </ul>	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

### MODALITÀ DI IMPIEGO

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

## LP100

Starter microbico per birra acida



### CONSERVAZIONE

- Le colture batteriche liofilizzate mantengono inalterate le loro caratteristiche per almeno 12 mesi dalla data di produzione se conservate tra  $-18^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .

Per maggiori informazioni consultare il sito

[latticinellabirra.com/](http://latticinellabirra.com/)