

	SCHEMA TECNICA WEB	Cod. ST/PF/207 R00 Data: 23/02/18
	LP70PP30 Starter microbico per birra acida	Pagina 1 di 2

DESCRIZIONE

Starter microbico costituito da una miscela di *Lactobacillus plantarum* al 70% e *Pediococcus pentosaceus* al 30% da impiegare nella produzione di birre acide, messa a punto appositamente per tale applicazione.

É una combinazione 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: Sour Beer, Berliner Weisse, Gose, Grodziskie, Lichtenhainer

CODICE	INGREDIENTI	DOSI
LP70PP30-25	<ul style="list-style-type: none"> Coltura microbica liofilizzata di <i>Lactobacillus plantarum</i> e <i>Pediococcus pentosaceus</i> 	Dose per 25 Litri
LP70PP30-100		Dose per 100 Litri
LP70PP30-500	<ul style="list-style-type: none"> Eccipiente: Maltodestrine 	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"

LP70PP30

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°C e +4°C**.

Per maggiori informazioni consultare il sito

latticinellabirra.com/