

WILDBREW™
HELVETICUS
PITCH

FIGHE DE DONNÉES TECHNIQUES - SÉRIES WILDBREW™

WILDBREW™ HELVETICUS PITCH

WildBrew™ Helveticus Pitch est une bactérie lactique de performance élevée et de haute pureté spécialement sélectionnée pour sa capacité à produire une grande variété de bières acides.

WildBrew™ Helveticus Pitch produit un profil d'intenses saveurs d'agrumes typique des styles de bières acides traditionnels et modernes. À une température optimale et dans les bonnes conditions, l'inoculation d'un moût avec cette bactérie permet une acidification en cuve d'ébullition beaucoup plus intense.

En plus d'atteindre une performance remarquable, WildBrew™ Helveticus Pitch est capable d'apporter des résultats constants.

Les styles brassés avec cette bactérie incluent, entre autres, Berliner Weisse, Gose, lambic, American Wild, et Sour IPA.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Lactobacillus helveticus*, une souche homofermentaire :

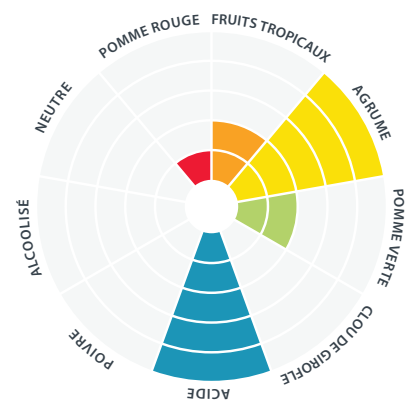
BACTÉRIES VIABLES	> 10 ¹⁰ UFC/g	BACTÉRIES ACÉTIQUES	< 10 ⁴ UFC/g
MATIÈRE SÈCHE	> 92%	MOISSURES	< 10 ³ UFC/g
COLIFORMES	< 10 ² UFC/g	LEVURES	< 10 ³ UFC/g

En adéquation avec les strictes procédures de contrôle qualité de Lallemand, une rigoureuse série de tests valide la mise sur le marché de chaque lot de WildBrew™ Helveticus Pitch, garantissant de très hauts standards de pureté, qualité et performance.



NOTES

SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIÈRES
Bières acides

ARÔMES
Agrumes/citron, acidulé, acide

PLAGE DE FERMENTATION
38°C-45°C (100°F -113°F)

PLAGE DE PH ET D'ACIDITÉ
pH 3,0 – 3,5 ;
Acide lactique 0,6 – 1,2%

TOLÉRANCE AU HOUBLON
En laboratoire, la croissance est inhibée à :
4ppm acide iso-alpha
4ppm acide bêta

TAUX D'INOCULATION
10g/hL



PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

Dans nos conditions standards de moût, WildBrew™ Helveticus Pitch présente :

Une forte chute de pH pouvant être complétée en 2 jours (typiquement entre 24 et 36 heures).

Un pH moyen entre 3,0 et 3,5 avec une acidité titrable entre 0,6 et 1,2% d'acide lactique.

Une haute production d'acide lactique et une faible production d'acide acétique.

Des arômes et des saveurs acidulés d'agrumes.

La plage de température optimale pour WildBrew™ Helveticus Pitch est de 38°C (100°F) à 45°C (113°F) pour les styles traditionnels.

Le temps de latence, le temps de fermentation et la chute de pH dépendent du taux et des méthodes d'inoculation, de la température de fermentation et des qualités nutritives du moût.



MODE D'EMPLOI

Ouvrez le sachet et ajoutez WildBrew™ Helveticus Pitch directement dans le moût non houblonné à un taux de 10g/hL (1g/10L), en s'assurant que la température est entre 38 et 45°C (100 – 113°F).

Pour une meilleure dissolution, réhydratez WildBrew™ Helveticus Pitch avec un mélange de moût non houblonné et d'eau (50-50) dans un volume égal à 10 fois le poids de bactéries à inoculer à 30°C ± 5°C (86°F ± 8°F).

Surveillez la chute de pH régulièrement.



Versez WildBrew™ Helveticus Pitch dans du moût non houblonné



CONDITIONS D'UTILISATION

INOCULATION	pH	TEMPÉRATURE
10g/hL	3,4	38°C - 45°C (100°F - 113°F)



EMBALLAGE & STOCKAGE

WildBrew™ Helveticus Pitch est actuellement disponible en paquets de 250g (pour 25hL / 660 US gal) et en sachets de 10g (pour 1hL).

Ce produit peut être stocké pendant 18 mois à 4°C (40°F) ou 36 mois à -18°C (0°F) dans son paquet scellé.

Ce produit peut être livré et stocké à température ambiante (<25°C / 77°F) pendant 3 semaines sans perte significative de viabilité.

Bien qu'il soit recommandé d'utiliser le paquet/sachet entier de WildBrew™ Helveticus Pitch en une seule fois, un stockage est possible en respectant certaines conditions. Veuillez nous contacter pour toute question.

NOUS CONTACTER

Pour plus d'informations, visitez notre site internet
www.lallemandbrewing.com

Pour toutes autres questions, vous pouvez également nous contacter par courriel via
brewing@lallemand.com