



Техническая спецификация

WILDBREW® PHILLY SOUR

WildBrew Philly Sour™ – это уникальный вид *Lachancea*, отобранный из окружающей среды университетом наук в Филадельфии, штат Пенсильвания, США (заявка на патент № PCT/US20 18/043 148). Штамм WildBrew Philly Sour™ продуцирует умеренное количество молочной кислоты в дополнение к этиловому спирту во время брожения. Эти дрожжи, первые в серии продуктов WildBrew®, прекрасно подходят для производства инновационных сессионных стилей кислого пива с освежающей кислотностью и ароматом косточковых фруктов. Высокая степень сбраживания, высокая флокуляция и отличная пеностойкость делают WildBrew Philly Sour™ идеальным штаммом для производства таких традиционных стилей, как Berliner Weisse, Gose, пива в стиле American Lambic и American Wild Ale, а благодаря его устойчивости к хмелю он прекрасно подходит для производства Sour IPA.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

WildBrew Philly Sour™ – это чистая культура активных сухих дрожжей, относящихся, согласно классификации, к *Lachancea spp.*

Характерный анализ дрожжей WildBrew Philly Sour™:

Содержание сухих веществ	93 - 96%
Жизнеспособность (количество живых клеток) $\geq 1 \times 10^9$ КОЕ на грамм сухих дрожжей	
Рост на питательных средах	Этот штамм способен расти на некоторых питательных средах для выявления диких дрожжей, включая LCSM
Диастатические дрожжи	Нет
Бактерии	< 1 на 10^6 дрожжевых клеток
Киллер фактор	Нейтральные (не выделяют токсичный белок)

Готовый продукт поступает на рынок только после прохождения серии тщательных испытаний

*См. дополнительную информацию в спецификации



ПИВОВАРЕННЫЕ СВОЙСТВА

В лабораторных условиях Lallemand, в стандартном сусле при 20°C (68°F) дрожжи WildBrew Philly Sour™ демонстрируют:

- Брожение, которое может быть завершено за 10 дней.
- Высокую степень сбраживания и высокую флокуляцию.
- Вкус и аромат кислый, красного яблока и косточковых фруктов, особенно персика.
- Штамм не обладает POF фенотипом.
- Оптимальная температура брожения дрожжей WildBrew Philly Sour™ для производства традиционных стилей находится в диапазоне 20 - 30°C (68 - 86°F).
- Во время брожения pH снижается до 3.2 - 3.5, титруемая кислотность при этом составляет 0.1 - 0.4% молочной кислоты. Больше молочной кислоты можно получить в сусле, содержащем большее количество глюкозы.

Лag-фаза, общее время брожения, степень сбраживания, вкус и аромат зависят от нормы засева, обращения с дрожжами, температуры брожения и количества питательных веществ в сусле. *Если у вас возникли вопросы, не стесняйтесь обращаться к нам на электронную почту brewing@lallemand.com*



ВКУС И АРОМАТ



КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ

ПОДХОДИТ ДЛЯ СТИЛЕЙ
Berliner Weisse, Gose, пиво в стиле Lambic, American Wild и Sour IPA

АРОМАТ
Кислый, красного яблока, косточковых фруктов, персика

СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ
74 - 82%

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ
20 - 30°C (68 - 86°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ
Высокая

УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ
9% об.

НОРМА ЗАСЕВА
50 - 100 г/гл для сусле
плотностью < 14°P
100 - 150 г/гл для сусле
плотностью > 14°P



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

WILDBREW PHILLY SOUR™



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей WildBrew Philly Sour™ норма засева в 50 - 100 грамм на гектолитр сула достаточна для достижения оптимальных результатов. При брожении в стрессовых условиях, таких как: высокая плотность (> 14°P), нехватка питательных веществ или высокая кислотность, может понадобиться увеличенная норма засева (100 - 150 г/гл) и дополнительные питательные вещества для обеспечения эффективного брожения.

Хотя этот штамм не относится к роду *Saccharomyces*, лабораторные и производственные испытания, а также опыт коммерческого использования показали, что WildBrew™ Philly Sour не представляют дополнительной угрозы кросс-контаминации.

WildBrew Philly Sour™ не рекомендуется использовать для дображивания в бутылках. После первичного брожения штаммом WildBrew Philly Sour™, для дображивания в бутылках следует использовать предназначенный для этого штамм, такой как LalBrew CBC-1™.

Не рекомендуется использовать последующие генерации дрожжей WildBrew Philly Sour™.



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Дрожжи WildBrew Philly Sour™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи WildBrew Philly Sour™ стремятся вернуть активность при контакте с воздухом.

Не используйте упаковки по 500 или 11 г, если нарушена их герметичность. Открытую упаковку необходимо плотно закрыть и хранить в сухом месте при температуре ниже 4°C (39°F) не более трех дней. Если упаковка повторно герметизируется сразу же после открытия, дрожжи могут храниться при температуре ниже 4°C (39°F) до истечения указанного срока годности. Не используйте дрожжи после истечения срока годности, указанного на упаковке.

Работоспособность гарантируется при соблюдении условий хранения и использовании до указанной даты истечения срока годности. Однако сухие пивные дрожжи Lallemand очень сильные и некоторые штаммы могут выдерживать неоптимальные условия в течение непродолжительного времени.



ВНЕСЕНИЕ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ

Внесение сухих дрожжей – это предпочтительный метод засева. Он проще чем регидратация, обеспечивает более стабильное брожение и снижает риск контаминации. Просто равномерно рассыпьте дрожжи на поверхность сула в бродительной емкости во время ее наполнения. Движение сула, наполняющего бродительную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Кинетика брожения дрожжей WildBrew Philly Sour™ существенно не меняется при внесении в сухом виде или после регидратации.



РЕГИДРАТАЦИЯ

Регидратацию дрожжей перед их внесением следует проводить только если ваше оборудование не позволяет засеять дрожжи в сухом виде. Существенные отклонения от рекомендуемых условий регидратации могут привести к более длительному брожению, снижению степени сбраживания и увеличению риска контаминации. Рекомендации по регидратации сухих дрожжей вы можете найти на нашем сайте.

Определите необходимое количество дрожжей по их массе в рамках рекомендуемой нормы засева. Использование калькуляторов нормы засева, предусмотренных для жидких дрожжей, приведет к существенному превышению количества клеток.



ДЛЯ ПИВОВАРА

Для получения дополнительной информации о наших дрожжах, включая:

- › Техническую документацию
- › Лучшие практики
- › Рецептуры
- › Калькулятор нормы засева и другие полезные инструменты

Отсканируйте QR код, чтобы попасть в раздел Для Пивовара на нашем сайте.

КОНТАКТЫ

Если у вас возникли вопросы, не стесняйтесь обращаться к нам на электронную почту **brewing@lallemand.com**. Наша команда технических представителей рада помочь и направить вас на ваш пивоваренный путь.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com