

WILDBREW™
PHILLY
SOUR

FICHA TÉCNICA - WILDBREW™ SERIES

WILDBREW™ PHILLY SOUR

WildBrew™ Philly Sour es una especie única de *Lachancea* seleccionada de la naturaleza por la University of the Sciences en Filadelfia, Estados Unidos (Patent pending N° PCT/US20 18/043 148). WildBrew™ Philly Sour produce una cantidad limitada de ácido láctico además de etanol en el mismo proceso de fermentación. Ésta es la primera levadura dentro de la serie WildBrew™, siendo una excelente opción para innovar en cervezas ácidas y refrescantes con notas de fruta de hueso/carozo. Con una alta atenuación, una alta floculación y buena retención de espuma, WildBrew™ Philly Sour es una levadura ideal para estilos tradicionales tales como Berliner Weisse, Gose, American Lambic Style, American Wild Ales y su tolerancia al lúpulo la hace ideal también para Sour IPA's.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

WildBrew™ Philly Sour es una cepa pura de levadura seca activa clasificada como *Lachancea spp.*

Análisis típico de la levadura WildBrew™ Philly Sour:

Sólidos totales	93 % - 96 %
Viabilidad	≥ 1 x 10 ⁹ ufc/g de levadura seca
Levaduras salvajes	WildBrew™ Philly Sour crecerá en medios de cultivo para levadura salvaje tales como Lisina, LCSM y LWYM
Gen STA1	Gen STA1 negativo Contaminación no detectable por PCR
Bacterias	< 1 en 10 ⁶ células

El producto terminado se pone al mercado solamente después de pasar una serie de rigurosos tests.

*Ver hoja de especificaciones para más información



PROPIEDADES CERVECERAS

En un mosto con condiciones estándar de Lallemand a 20°C (68°F) la levadura WildBrew™ Philly Sour consigue:

La fermentación puede completarse en 10 días.

Alta atenuación y Alta floculación.

Sabor y aroma ácido, con manzanas rojas, fruta de hueso/carozo, notablemente melocotón/durazno.

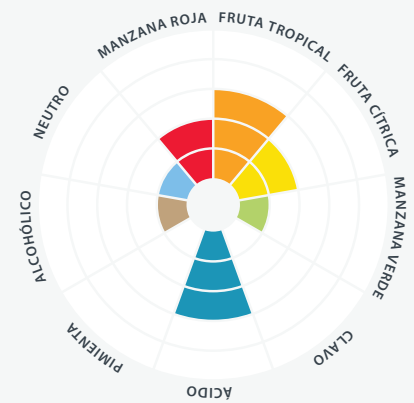
El rango óptimo de temperatura para la levadura WildBrew™ Philly Sour es de 20°C (68°F) a 25°C (77°F) cuando se producen estilos tradicionales.

Permite alcanzar pH de 3.2-3.5 y acidez titulable de 0.1-0.4% en ácido láctico. Mayores concentraciones de ácido láctico pueden conseguirse con mostos ricos en glucosa.

La fase de latencia, tiempo total de fermentación, atenuación y aromas dependen de la tasa de inoculación, manejo de la levadura, temperatura durante la fermentación y calidad nutricional del mosto. *Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a brewing@lallemand.com*



PERFIL ORGANOLÉPTICO



GUÍA RÁPIDA

ESTILOS CERVECEROS

Berliner Weisse, Gose, lambic-style, American Wild y Sour IPA

AROMA

Ácido, fruta de hueso/carozo, melocotón/durazno y manzana roja

ATENUACIÓN

Alta

RANGO DE FERMENTACIÓN

20°C (68°F) a 25°C(77°F)

FLOCULACIÓN

Alta

TOLERANCIA AL ALCOHOL

9% vol

TASA DE INOCULACIÓN

50-100g/hL para alcanzar un mínimo de 0,5-1 millón de células viables/mL

FICHA
TÉCNICA

BREWING
YEASTS

WILDBREW™ PHILLY SOUR

LALLEMAND



MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y los aromas producidos. Para WildBrew™ Philly Sour, una dosificación de 50 a 100g/hL de mosto es suficiente para lograr un mínimo de 0,5-5 millones de células viables/mL. Fermentaciones más demandantes, como mostos de muy alta densidad, alta cantidad de adjuntos o bien mostos muy ácidos, pueden requerir mayores cantidades e incluso la adición de nutrientes para asegurar una fermentación adecuada.

Las calculadoras estándares de inoculación pueden dar lugar a valores demasiado altos. Calcule la cantidad exacta a añadir mediante nuestra Pitch Rate Calculator (Calculadora para Tasas de Inoculación) en www.lallemandbrewing.com

WildBrew™ Philly Sour es una cepa de fermentación lenta, de carácter killer negativo, pudiendo ser superada en crecimiento por otras cepas cerveceras. Por esta razón, no se recomienda la reutilización de esta cepa.

WildBrew™ Philly Sour no es recomendable para carbonatación en botella. Se recomienda el uso de una cepa específicamente seleccionada para este fin, como la LalBrew® CBC-1, cuando se haya obtenido una cerveza fermentada con WildBrew™ Philly Sour.

Al ser una especie no-*Saccharomyces*, se recomienda la aplicación de buenas prácticas en relación al manejo de levaduras salvajes.



CONSERVACIÓN

La levadura WildBrew™ Philly se debería almacenar en condiciones secas y en su propio envase por debajo de los 4°C (39°F). Una vez abierto, WildBrew™ Philly Sour perderá su actividad rápidamente.

No utilice paquetes de 500g o sobres de 11g si han perdido el vacío. Los envases abiertos deben ser cerrados lo más rápido posible, conservarlos en frío por debajo de los 4°C (39°F), y ser usados en los próximos 3 días. Si el paquete abierto se envasa al vacío al instante, y almacenado por debajo de la temperatura mencionada, se podría utilizar hasta su fecha de expiración. No utilice la levadura una vez haya vencido la fecha de expiración que se muestra impresa en el envase.

El rendimiento de la levadura está garantizado siempre y cuando se haya almacenado correctamente y se haya utilizado antes de la fecha de expiración. En este sentido, la levadura seca Lallemand es muy robusta y algunas cepas pueden incluso tolerar breves periodos de condiciones no óptimas.

Para cualquier pregunta, no dude en contactar con nosotros. Tenemos un equipo de técnicos que estarán dispuestos a ayudarle y guiarle en sus fermentaciones.



REHIDRATACIÓN

La hidratación de la levadura WildBrew™ Philly Sour en agua estéril se recomienda generalmente previo a su inoculación en el mosto con el fin de reducir el estrés de las células en su transición de seca a líquida. En la mayoría de fermentaciones, dicho estrés es insuficiente como para que afecte al rendimiento de la fermentación y al aroma producido, por lo que resultados satisfactorios pueden ser obtenidos cuando se inocula la levadura directamente en el mosto. Recomendamos específicamente la rehidratación cuando tengamos un mosto en condiciones más severas, tales como mostos de alta densidad o mostos ácidos, donde la levadura podría sufrir mucho estrés y tener un mayor impacto en la cerveza terminada. El uso de un nutriente como Go-Ferm Protect Evolution tiene un efecto positivo en el proceso de hidratación y permite mejorar significativamente el rendimiento en fermentaciones complejas.

El procedimiento para la hidratación de la levadura es muy simple y presenta un riesgo muy bajo de contaminación en comparación con un estárter, el cual es innecesario cuando se utiliza la cantidad recomendada de levadura seca activa.

Espolvoree la levadura sobre la superficie de unas 10 veces su peso de agua limpia y estéril, a una temperatura de 30-35°C (86-95°F). No utilice mosto, o agua osmotizada o destilada, ya que produciría una pérdida de viabilidad. **Agitar suavemente**, mantener en reposo durante 15 minutos, y luego volver a agitar para disolver la levadura completamente. Mantener en reposo durante 5 minutos a 30-35°C.

Sin demora, ajustar la temperatura de la levadura rehidratada a la temperatura del mosto mezclando alcuotas de mostos. El mosto debería añadirse en intervalos de 5 minutos teniendo en cuenta que no disminuya más de 10°C de repente, para evitar un choque térmico a la levadura. Dicho efecto, causará la formación de mutantes de tipo petite los cuales se traducen en fermentaciones largas o no terminadas, dando también lugar a aromas no deseados. No permita que el proceso de atemperado se produzca de manera natural, ya que un proceso muy largo podría ocasionar pérdidas de viabilidad o vitalidad.

Inocular la levadura en el mosto frío sin demora. La levadura WildBrew™ Philly Sour ha sido acondicionada para sobrevivir durante el proceso de hidratación. Además, contiene una reserva adecuada de carbohidratos y ácidos grasos insaturados los cuales permiten lograr un crecimiento activo. Por este motivo, no es necesario airear u oxigenar el mosto con el uso de nuestra levadura seca en su primer uso.

CONTACTA CON NOSOTROS

Para obtener más información, visita
www.lallemandbrewing.com

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a
brewing@lallemand.com