

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

	SCHEDA TECNICA WEB	Cod. ST/PF/205 R00 Data: 23/02/18
	LP100 Starter microbico per birra acida	Pagina 2 di 2



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/