

	<b>SCHEDA TECNICA WEB</b>	Cod. ST/PF/206 R00 Data: 23/02/18
	<b>PP100</b> Starter microbico per birra acida	Pagina 1 di 2

### DESCRIZIONE

Starter microbico costituito da una coltura di *Pediococcus pentosaceus* da impiegare nella produzione di birre acide, messa a punto appositamente per tale applicazione.

È un ceppo la cui acidità percepita nella birra è molto elevata. Acidità fortemente lattica, l'aroma ricorda gli agrumi. Ceppo fortemente consigliato per birre in cui l'acidità è fondamentale, come le Berliner weisse.

Un utilizzo corretto dello starter seguendo il protocollo "secure acidification" esclude la possibilità che possano verificarsi problemi di contaminazioni crociate.

**Stili indicati:** Berliner Weisse

CODICE	INGREDIENTI	DOSI
PP100-25	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coltura microbica liofilizzata di <i>Pediococcus pentosaceus</i></li> <li>Eccipiente: <b>Maltodestrine</b></li> </ul>	Dose per 25 Litri
PP100-100		Dose per 100 Litri
PP100-500		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"

## PP100

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/](http://latticinellabirra.com/)