



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

### FICHA TÉCNICA

## Jazz Sour

Il lievito **JAZZ SOUR** è un ceppo di *Lachancea Thermotolerans* risultante da un progetto di selezione condotto tra il 2018 e il 2021 in collaborazione con l'Università di Adelaide (Australia).

Questo ceppo non-saccharomyces ha un metabolismo particolare, capace di acidificare naturalmente il mosto di birra mentre svolge la fermentazione alcolica. Questa capacità è dovuta all'attività di un enzima specifico, la lattato deidrogenasi (LDH), che catalizza la trasformazione del piruvato in lattato, la forma ionizzata dell'acido lattico L(+)-.

Questo ceppo è perfetto per fare birre con acidità controllata come sour, berlinerweiss, göse...

Prodotto conforme ai regolamenti UE. La purezza e la qualità del prodotto sono controllate da un laboratorio specializzato. La caratterizzazione del ceppo è stata svolta in collaborazione con il dipartimento Brewing Sciences and Fermentation Technology dell'Istituto Meurice di Bruxelles.

#### PROPRIETA' BRASSICOLE

- Latenza: Media
- Attenuazione limite: 73-75 %
- Tolleranza alcolica: 7 % v/v
- Flocculazione: elevata
- Sedimentazione: elevata

#### DOSI RACCOMANDATE

- Fermentazione primaria: 80-120 g/hL
- Temperatura ottimale di fermentazione: 20-25 °C

#### ISTRUZIONI PER L'USO

##### ✓ Reidratazione del lievito

- Versare la quantità necessaria di lievito in 10 volte il suo peso in acqua o mosto sterile a 23 °C +/- 3 °C. Agitare delicatamente e lasciare riposare per 15 minuti;
- Per assicurare una buona attività metabolica del lievito, abbassare la temperatura del lievito aggiungendo un volume equivalente di acqua o mosto sterile;
- Attendere 5 minuti e, se necessario, ripetere l'operazione fino a quando la differenza di temperatura tra il lievito e il serbatoio di fermentazione è inferiore a 10°C;
- Poi versare il lievito nel serbatoio di fermentazione.

##### ✓ Inoculo diretto

- È possibile inoculare il lievito durante il trasferimento del mosto al fermentatore. L'inoculo diretto causa maggiore stress al ceppo ma non inficia la performance fermentativa.

#### CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco, idealmente tra 4 e 10 °C, nella sua confezione originale non aperta. Conservare nella sua confezione originale sigillata in un luogo fresco, pulito, asciutto e inodore. Osservare la data di scadenza sulla confezione. Usare subito dopo l'apertura.

#### IMBALLAGGIO

Confezioni da 500 g (scatole da 10 kg).

Confezioni da 100 g (scatole da 2 kg)

#### CARATTERISTICHE

- Lieviti rivivificabili: > 1.10<sup>F10</sup> UFC /g
- Altri lieviti: < 1.10<sup>F5</sup> UFC/g
- Muffe: < 10<sup>F3</sup> UFC/g
- Batteri lattici: < 10<sup>F5</sup> UFC/g
- Batteri acetici: < 10<sup>F4</sup> UFC/g
- Salmonella: Assente/25g
- Escherichia coli: Assente/1g
- Stafilococchi: Assenti/1g
- Coliformi: < 10<sup>F2</sup> UFC/g

PF/02-11-2021. Per l'uso nella produzione di birra. Per la produzione di prodotti per il consumo umano diretto. Informazioni fornite solo a titolo indicativo e al meglio delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Prodotto in conformità alle specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nella lavorazione degli alimenti dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dalla FCC. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme locali

# Brewline®