



Ficha Técnica

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. Esta 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
Medios para levaduras salvajes	WildBrew Philly Sour™ puede crecer en medios para levaduras salvajes incluyendo Agar-Lisina, LCSM y LWYM
Diastaticus	Negativo
Bacterias	< 1 en 10 ⁶ células
Factor killer	Negativo

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.

Esta cepa es POF negativa.

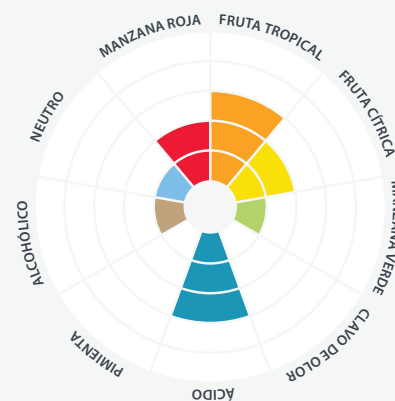
El rango óptimo de temperatura para la levadura WildBrew Philly Sour™ es de 20 – 25°C (68 - 77°F) cuando se producen estilos tradicionales.

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 aroma 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

RANGO DE ATENUACIÓN

74 - 82 %

RANGO DE TEMPERATURA

20 - 30°C (68 - 86°F)

FLOCULACIÓN

Alta

TOLERANCIA AL ALCOHOL

9% vol

TASA DE INOCULACIÓN

50-100g/hL para mostos de gravedad menor a 14° Plato
100-150 g/hL para mostos de gravedad mayor a 14° Plato



FICHA TÉCNICA

WILDBREW PHILLY SOUR™



MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y aromas producidos. Para WildBrew Philly Sour™, una dosificación de 50 a 100g/hL de mosto es suficiente para lograr resultados óptimos en la mayoría de fermentaciones. Fermentaciones de mostos de alta densidad (> 14° P) o de alta cantidad de adjuntos pueden requerir mayores cantidades (100 – 150g/hL) e incluso la adición de nutrientes para asegurar una fermentación adecuada.

A pesar de ser una especie no-*Saccharomyces*, extensas pruebas de laboratorio, pruebas de campo y experiencia en producción comercial han demostrado que WildBrew Philly Sour™ no representa ningún riesgo adicional de contaminación cruzada en comparación a otras cepas de levadura cerveceras.

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™.

No se recomienda la reutilización de WildBrew Philly Sour™.



CONSERVACIÓN

La levadura WildBrew Philly Sour™ debe almacenarse en condiciones secas y en su propio envase por debajo de los 4°C (39°F). Una vez abierto, puede perder su actividad muy 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 Lallemmand es muy robusta y algunas cepas pueden incluso tolerar breves periodos de condiciones no óptimas.



INOCULACIÓN DIRECTA SOBRE EL MOSTO

La **inoculación directa sobre el mosto** es el método preferido para inocular la levadura. Este método es más simple que la rehidratación y permitirá un rendimiento en la fermentación más consistente reduciendo el riesgo de contaminación. Simplemente espolvorea la levadura uniformemente sobre la superficie del mosto en el fermentador mientras se llena. El movimiento del mosto que llena el fermentador ayudará a mezclar la levadura con el mosto.

Para WildBrew Philly Sour™, no hay diferencias significativas en el rendimiento de la fermentación cuando se inocula directamente sobre el mosto en comparación con la rehidratación.



REHIDRATACIÓN

La **rehidratación** de la levadura solamente debería ser empleada cuando la configuración del equipo no facilite la inoculación directa sobre el mosto. Desviaciones significativas en el proceso de rehidratación pueden resultar en fermentaciones más largas, atenuación incompleta y un aumento del riesgo de contaminación. Se pueden encontrar procedimientos para rehidratación en nuestro sitio web.

Pesar la levadura dentro del rango de inoculación recomendado. Las calculadoras de tasa de inoculación optimizadas para levadura líquida pueden dar como resultado datos excesivamente elevados.



EL RINCÓN DEL CERCERO

Para más información nuestras levaduras incluyen:

- › Documentación Técnica
- › Documentos de Buenas Prácticas
- › Recetas
- › Calculadora de Tasa de Inoculación y otras herramientas

Escanea este código QR para visitar el Rincón del Cerveceros en nuestra página web.

CONTACTA CON NOSOTROS

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a **brewing@lallemand.com**. Disponemos de un equipo de representantes técnicos encantados de ayudarte en tus fermentaciones.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com