



Culture di Brettanomyces e di batteri lattici Wyeast

Le confezioni di Brettanomyces Wyeast e le colture di batteri lattici sono progettate per l'inoculazione diretta in 20 litri di mosto. Queste colture contengono cellule vive di lievito in forma liquida, confezionate in condizioni ottimali per la conservazione e per mantenere integre le capacità di fermentazione del mosto o di inacidimento di birre speciali

Uso

Le confezioni di Brettanomyces e le colture di Batteri Lattici contengono 100 ml di liquido. Questo formato permette di avere un corretto pitching rate per l'inoculazione diretta, raccomandato da e per le birrerie professioniste per circa 20 litri di mosto. Queste colture danno i risultati migliori con temperature intorno ai 20° C. Per produrre i risultati desiderati le colture possono impiegare da 1 a 12 mesi. Le colture possono essere inoculate ogni momento durante la fermentazione primaria. Per accelerare i risultati si consiglia di inoculare il lievito all'inizio della fermentazione primaria.

Istruzioni per l'uso corretto delle confezioni di Brettanomyces e colture lattiche:

1. Agitare la confezione, sanitizzare e aprire.
2. Aggiungere il contenuto al mosto o alla birra parzialmente fermentata.
3. Regolarsi fino alla temperatura di fermentazione desiderata.

Conservare i pacchetti tra 2°C e 5°C fino all'uso.

Garanzia

Si garantisce la vitalità e qualità delle colture di Brettanomyces e Batteri Lattici per 6 mesi dalla data di produzione partendo dal presupposto che i prodotti siano stati correttamente spediti, conservati e trattati. Il materiale di imballaggio fornisce il 100% di barriera all'ossigeno e un'eccezionale garanzia di protezione dalla luce UV. Durante questi sei mesi potrebbe verificarsi una perdita di vitalità del lievito è prevedibile. Questo fenomeno può variare da un ceppo all'altro.

Le confezioni di Brettanomyces e Batteri Lattici potrebbero gonfiarsi leggermente o moderatamente durante o dopo il trasporto, anche se correttamente conservate. Questo non è indice di deterioramento se il pacchetto ha meno di 6 mesi ed è stato manipolato correttamente. Questo fenomeno è dovuto dalla presenza di sostanze nutritive, che ancora presenti al momento dell'imballaggio, causano una piccola attività di coltura e di produzione di CO₂. Alcuni ceppi sono più inclini a questo fenomeno rispetto che altri.