

RECOMENDACIONES PARA EL USO DEL MÉTODO “KETTLE SOUR”



MACERACIÓN

- Condiciones/proceso estándar

FILTRACIÓN (LAUTER)

- Separación del mosto

EBULLICIÓN DEL MOSTO

- 2-5 minutos de ebullición para esterilizar el mosto y prevenir contaminaciones no deseadas.

AJUSTAR EL PH DE MOSTO

- Ajustar el pH del mosto a 4,5 añadiendo ácido láctico o bien fosfórico (ambos de uso alimentario) para ayudar a proteger el mosto, inhibir la proliferación de microorganismos no deseados y potenciar la retención de espuma.

AJUSTAR LA TEMPERATURA DE MOSTO

- Ajustar la temperatura del mosto para la inoculación del **Wildbrew™ Sour Pitch**, idealmente entre 35 y 38°C, aunque el rango para una acidificación efectiva es de entre 30 y 40°C

PURGA CON CO₂ (OPCIONAL)

- Rociar el mosto con CO₂ puede ayudar a prevenir contaminaciones de microorganismos aeróbicos

INOCULAR WILDBREW™ SOUR PITCH

- Inocular 10g/hL de Wildbrew™ Sour Pitch en el mosto, siguiendo las instrucciones del paquete.



ACIDIFICACIÓN

- Una vez inoculada la bacteria en condiciones óptimas, la acidificación se producirá en menos de 24 horas, pero una mayor complejidad a nivel sensorial se puede lograr en 48 horas. Se recomienda medir y controlar el pH, TA (acidez total) y perfil aromático durante el proceso de acidificación

EBULLICIÓN DEL MOSTO ÁCIDO

- El mosto acidificado se esteriliza mediante la ebullición, eliminando así el riesgo de contaminaciones cruzadas.



FERMENTACIÓN DEL MOSTO

- Inocular la levadura cervecera y fermentar en condiciones estándares