



WILDBREW™ PHILLY SOUR

フィリーサワー酵母

特 長

WildBrew™ フィリーサワーは、

- フィラデルフィア科学大学 (University of the Sciences in Philadelphia) によって自然界から選抜されたラチャンセア属 (*Lachancea*) のユニークな酵母です。※

※ 特許出願中 [PCT/US20 18/043 148]

- アルコール発酵中に程よく乳酸を産生します。



微生物学的特性

Lachancea spp.

ビアスタイル適性

WildBrew™ シリーズ初となる酵母製品で、爽やかな酸味と核果の上立ちを醸し、イノベティブながら飽きの来ないサワービアに好適です。

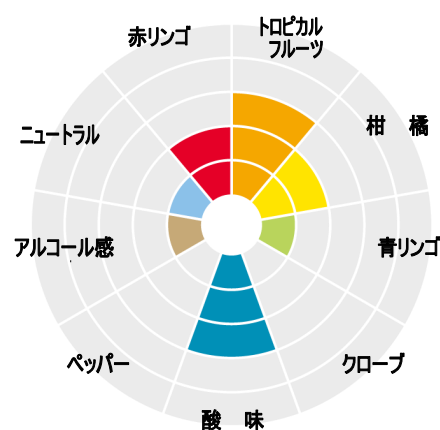
高発酵度、高凝集性、泡持ちの良さから、ベルリナーヴァイセ、ゴーゼ、アメリカンランビックススタイル、アメリカンワイルドエールのようなトラディショナルなスタイルに理想的で、ホップ耐性を有するためサワーIPAにも使用できます。



醸 造 特 性

- ラルマン社 試験結果
(条件: ラルマン社標準麦汁/発酵温度20℃)
- ・ 旺盛な発酵により、10日以内に発酵完了

菌株特性



ビアスタイル

ベルリナーヴァイセ、ゴーゼ、ランビックススタイル、アメリカンワイルド、サワーIPA

アロマ

サワー、核果、ピーチ、赤リンゴ

発酵度

高

凝集性

高

発酵温度帯

20~25℃

アルコール耐性

ABV 9%

投入量

50 ~ 100g / 100L

※ 初期比重や設備条件等によって要調整

保 管

湿気を避け、4℃以下で保管

Copyright 2020 セティ株式会社

本資料を無断で複写・転載する事を固く禁じます。本資料は研究・開発用です。
2020.07