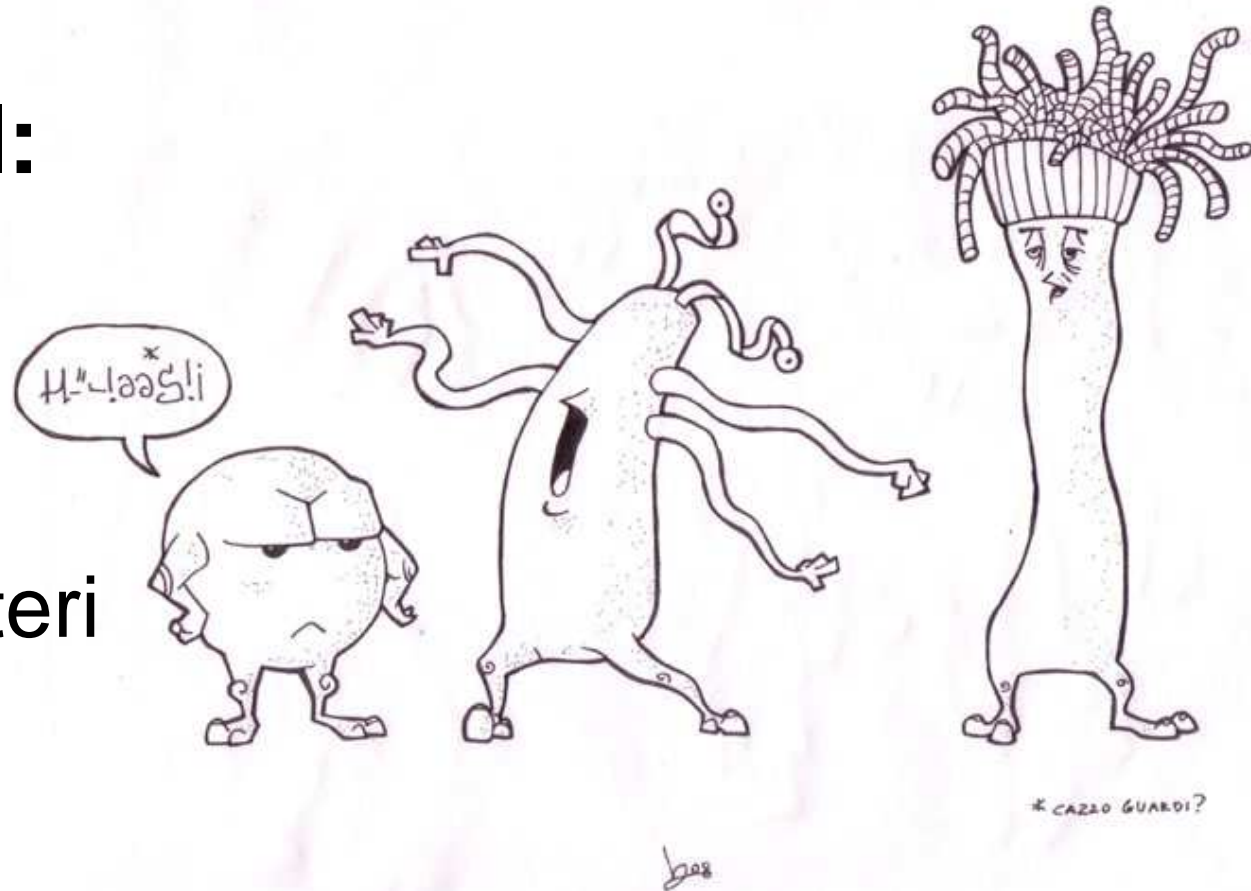


Igiene in Birreria

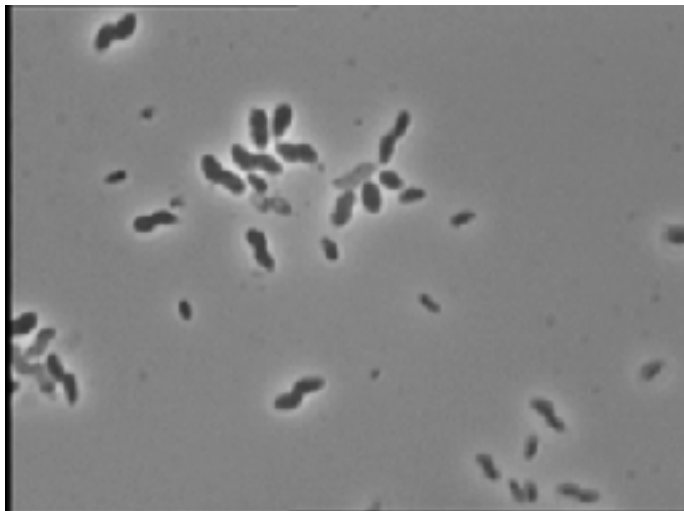
BATTERI:

- lattici
- Acetici
- termobatteri



I BATTERI ACETICI

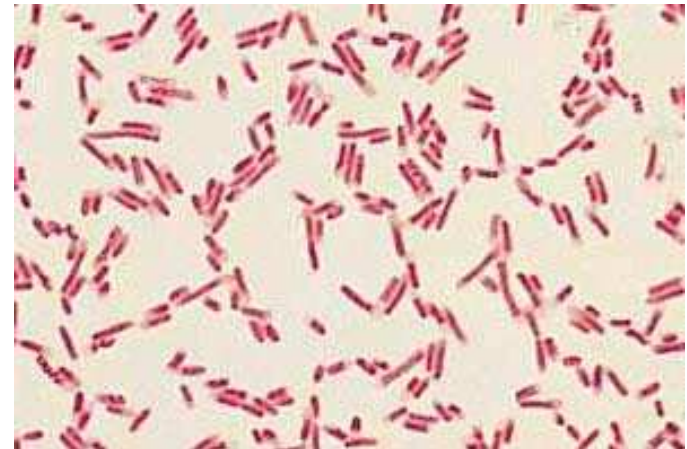
- I batteri acetici sono responsabili della trasformazione dell' alcool in aceto ,
- Sono batteri aerobi cioè si sviluppano solamente in presenza d'aria (quindi non nelle bottiglie chiuse o nei fusti)



I BATTERI LATTICI

(saccarobacilli)

- I batteri lattici sono sempre presenti nella birra non filtrata
- danno un gusto aspro alla birra
- Sono batteri anaerobi cioè si sviluppano ovunque per la facoltà che possiedono di crescere senza ossigeno



I TERMOBATTERI

- provengo dall' aria e producono una putrefazione
- Sono dovuti a raffreddamenti del mosto lenti o fermentazioni aperte e senza controllo
- Sono molto difficili da riscontrare in una birra

METODI DI PULIZIA

- non ha alcun senso rendere “sterile” l’attrezzatura prima della bollitura

AGENTI SCROSTANTI:

- Soda caustica (NaOH)

AGENTI DISINFETTANTI:

- candeggina\ amuchina (NaClO)
- acido peracetico (CH₃CO-O-OH)
- Altri acidi (fosforico, bromuro ecc)

METABISOLFITO

DI POTASSIO

- Il metabisolfito NON è uno scrostante
- NON è nemmeno un disinfettante (non ha azione battericida)

WIKIPEDIA

È un composto nocivo, irritante. Viene usato per la conservazione degli alcolici, in particolare del vino e della birra. Viene facilmente digerito dall'organismo umano

BIRRE APPOSITAMENTE INFETTATE

- Ci sono birre che contengono alte quantità di batteri “LAMBIC” per queste birre è un pregio



GUEUZE

QUESTE BIRRE
CONTENGONO
BATTERI IN
QUANTITA'
ELEVATISSIME
PERO' QUESTE
QUANTITA' SONO
SEMPRE
CONTROLLATE



KRIEK

RIASSUMENDO

- PULIRE , PULIRE , PULIRE

