



REGIONE  
PUGLIA



PSR Puglia 2014-020  
Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”



**PROGETTO BE^2R**  
*Dal campo al boccale*

## SCHEDA DEL CEPPO *Saccharomyces cerevisiae* ITEM 9502

<b>IMPIEGO</b>	Produzione di birra
<b>ISOLAMENTO</b>	Ceppo isolato da uve campionate in agro di Cellino S. Marco (BR) e depositato nellacollezione microbica del CNR-ISPA ( <a href="http://www.ispa.cnr.it/Collection">http://www.ispa.cnr.it/Collection</a> ).
<b>DESCRIZIONE</b>	Lievito vivo in forma di sospensione liquida
<b>ALLERGENI</b>	Esente da allergeni alimentari
<b>ASPETTO</b>	Sferule
<b>COLORE</b>	Beige
<b>ODORE</b>	Caratteristico
<b>CONTAMINANTI</b>	Assenti
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in contenitori ermeticamente chiusi a 4 °C.
<b>APPLICAZIONI</b>	Usato come starter microbico
<b>USO</b>	Inoculare un modesto volume di mosto di malto con $0.75 \times 10^6$ CFU/mL/°Plato, mantenere a temperatura ambiente per 2 ore e quindi procedere all'innesto nella massa da fermentare.

