

# Spore



La scelta di riprodurre delle spore nasce da un'esigenza economica, poichè nella produzione del sake di koji se ne produce davvero tanto. Grazie all'installazione di un'area sterile entro un piccolo laboratorio analisi non solo oggi siamo in grado di auto riprodurci le spore che utilizziamo in purezza per la produzione dei nostri sake, ma abbiamo deciso di renderle disponibili per tutti.

## **DIFFERENZA:**

Rispetto alle spore che troviamo nel mercato le nostre hanno una differenza di formato importantissimo, sono pronte all'uso, come quelle che si utilizzano in Giappone. La maggior parte delle altre spore presenti sul mercato invece sono da miscelare con della farina per poter essere inoculate, questo crea un grande problema di contaminazione crociata da muffe che potrebbero contaminare e inficiare lo sviluppo del nostro micelio in purezza, in quanto la farina è estremamente ricca di batteri e muffe, e anche se tostata ne mantiene comunque attive un gran parte. Grazie all'inoculo diretto senza dover "diluire le spore" produrre koji non è mai stato così facile e sicuro, evitando al massimo lo sviluppo di altri microrganismi indesiderati.



Facili e pronte da utilizzare, senza doverle mescolare con farina o altri cereali

**INGREDIENTI:** A.Oryzae, riso.

**Conservazione:** Conservare a temperatura  $<15^{\circ}\text{C}$ , una volta aperto dopo l'utilizzo risigillare immediatamente oppure trasferire in un vasetto di vetro. Teme l'umidità.

**DOSAGGI:** 0,1-0,2 g ( di spore asperse) per Kg di cereale da inoculare.

10g .....

50 g .....

100 g .....

# Le nostre spore

## **WHITE KOJI SPORES:**

A differenza degli altri ceppi, questo ceppo di *A.Oryzae* produce spore bianche. Utilizzabile per la produzione di amazake e light miso, ha un aroma particolare. Molto d'impatto la copertura bianca che crea che può essere utilizzata per scopi scenici.

specifiche tecniche: (*A.Oryzae*)

- AMILASI ++
- PROTEASI ++
- LIPASI -
- ACIDITÀ ++

## **AMILO SAKE SPORES:**

Questo ceppo di spore è particolarmente indicato per la produzione di sak, shiro miso e amazake. Lavora molto bene sulla parte amidacea saccarificandola a zucchero semplice.

specifiche tecniche: (*A.Oryzae*)

Colore del micelio sviluppato: Verde scuro

- AMILASI +++
- PROTEASI +
- LIPASI -
- ACIDITÀ +

**GREEN PROTEO SPORES:** Ceppo di *Aspergillus* estremamente bilanciato e versatilissimo indicato per qualsiasi preparazione, ottimo per frollature enzimatiche .

specifiche tecniche: (*A.Oryzae*)

Colore del micelio sviluppato: Verde chiaro

- AMILASI +
- PROTEASI +++
- LIPASI ++
- ACIDITÀ -



**SHOYU SPORES:** Questo è il nostro ceppo di *Aspergillus* più selvaggio della nostra linea. L'altissimo potere proteolitico lo rende indicato particolarmente per haccho miso e per la produzione di salsa di soia.

specifiche tecniche: (*A.Oryzae*)

Colore del micelio sviluppato: Verde scuro

- AMILASI -
- PROTEASI +++
- LIPASI ++

\*in genere disponibili subito o in max 10gg lavorativi

# Come utilizzare le nostre Spore

La maggiorparte delle spore presenti sul mercato non sono pronte all'utilizzo e sono da miscelare con della farina per poter essere inoculate più facilmente, questo crea un grande problema di contaminazione crociata da muffe che potrebbero contaminare e inficiare lo sviluppo del nostro micelio in purezza, in quanto la farina è estremamente ricca di batteri e muffe, e anche se tostata ne mantiene comunque attive un gran parte.

Le nostre spore sono state create e pensate per un preciso protocollo di utilizzo che rende davvero semplice e SICURO lo sviluppo del micelio assicurandovi sempre un risultato ottimale.

Grazie all'inoculo diretto senza dover "diluire le spore" produrre koji non è mai stato così facile e sicuro, evitanto al massimo lo sviluppo di altri microrganismo indesiderati.

## Protocollo d'utilizzo

### Materiali:

- Vasetto pulito in vetro ( un passaggio in lavastoviglie industriale è il massimo)
- Garza Sterile in cotone 100% ( 18x40)
- elastico da ufficio
- fiamma ossidrica da cucina
- alcool isopropilico o alcool etilico rosso ( fare attenzione a quest'ultimo perchè è molto infiammabile)
- guanti monouso

## **Procedimento:**

1. Pulire il ripiano di lavoro con un disinfettante e asciugare bene con un panno carta.
2. Indossare i guanti in lattice/nitrile monouso e pulirli con un po di disinfettante/alcool.
3. Pulire con l'alcool la parte esterna della bustina contenente le spore ancora sigillata.
4. Dopo aver lavato accuratamente il vasetto inserite in esso un po di alcool e con l'aiuto della fiamma ossidrica incendiate l'interno in modo che il fuoco sterilizzi il vasetto.
5. Una volta esaurito tutto l'alcool la fiamma si estinguerà autonomamente.
6. Ruotate il vaso a testa in giù e lasciate raffreddare.
7. Aprire la confezione delle spore e versarne l'intero contenuto nel vasetto in vetro raffreddato.
8. Posizionare la garza a singolo o doppio strato sulla sommità del vasetto e fissarla grazie all'aiuto dell'elastico.

## **Uso:**

Pesare il vasetto nella sua interezza ed annotare il peso iniziale.

Il vasetto è ora pronto per l'utilizzo, potete spargere le spore sul substrato che preferite.

Per sapere quante spore state andando ad inoculare basta fare la differenza tra il peso di partenza e progressivamente quello dopo l'utilizzo.

Grazie alla garza escono solo le spore ed il riso rimane nel vasetto.

Mescolate bene il vostro substrato e mettetelo ad incubare per un ottimale sviluppo.

### **Conservazione:**

- 1) Togliere e buttare la garza
- 2) Flambare velocemente la sommità del vasetto con la fiamma da cucina.
- 3) Pulire il tappo con l'alcool e incendiarlo velocemente
- 4) Una volta spento e raffreddato il tappo avvitarlo sul vasetto

Il vasetto così conservato ha la stessa shelf life delle spore nel sacchetto originale.

**INGREDIENTI:** A.Oryzae, riso.

**Conservazione:** Conservare a temperatura  $<15^{\circ}\text{C}$  , una volta aperto dopo l'utilizzo risigillare immediatamente oppure trasferire in un vasetto di vetro. Teme l'umidità.

**DOSAGGI:** 0,1-0,2 g ( di spore asperse) per Kg di cereale da inoculare.