



LEVEDURA SECA ATIVA PARA CERVEJA

Low Alcohol

Informações sobre o produto

for **Craft Brewers**
from craft beer lovers

Ingredientes: Levedura, emulsionante (E491).

Análise típica na embalagem:

% de peso seco	> 93%
Contagem de levedura viável (ufc/g)	> 6.0E+09
Leveduras não Saccharomyces	< 1 ufc por 10 ⁶ células de levedura
Bactérias totais	< 1 ufc por 10 ⁶ células de levedura

Embalagem: 500g vacuum packs, 10kg vacuum packs & 11.5g sachets.

Prazo de validade: Três anos a partir da data de produção.

Condições de armazenamento: O produto deve ser armazenado em um ambiente seco e de 4-10°C (39-50°F). A embalagem a vácuo é dura até que o selo seja quebrado. As embalagens abertas devem ser lacradas novamente se não forem completamente usadas e armazenadas a 4°C (39°F) e usadas dentro de cinco dias.

Taxa de inóculo: A taxa de inóculo varia com a gravidade original do mosto, bem como com as condições de fermentação. Aconselhamos inocular um mínimo de 0.5 milhão de células viáveis por mL por Plato. O inóculo a 50g/hL atingirá um mínimo de 3.6 milhões de células viáveis por mL.

The yeast can be direct pitched successfully but if you prefer to rehydrate, follow these steps:

1. Prepare o meio de reidratação:
10 vezes o peso do fermento (5 litros para um pacote de 500g), usando mosto estéril (<5° Plato) ou água estéril a 28-35°C (82-95°F), idealmente 30°C (86°F). Não use água desmineralizada.
2. Abra a embalagem de 500g com uma tesoura esterilizada. Polvilhe suavemente sobre a superfície para evitar a formação de grumos.
3. Mexa delicadamente e deixe repousar por 15 a 20 minutos. Uma reidratação lenta permite que as membranas do fermento se reformem.
4. Nunca submeta o fermento a choque térmico: ajuste a temperatura do fermento reidratado para dentro de 5°C (9°F) do mosto a ser inoculado adicionando mosto.
5. Mexa delicadamente e deixe repousar por 5 a 10 minutos.
6. Misture bem e despeje no mosto para iniciar a fermentação. Use o fermento reidratado em até 30 minutos após a reidratação.

Importante:

1. A pasteurização é necessária para garantir a estabilidade do produto.
2. O pH final da cerveja abaixo de 4.5, idealmente abaixo de 4.2, é necessário para melhorar a estabilidade do produto.
3. A reutilização ou propagação não é recomendado para este produto.

A levedura de cerveja seca ativa de alta qualidade da Pinnacle™

é comparável em seu desempenho à levedura líquida. Além disso, é uma opção prática, consistente e econômica.

Atenuação [ADF]: 10-20%	Taxa de inoculação: 50 g/hL
Temperatura de fermentação: 18-22°C (64-72°F)	Velocidade de fermentação: Muito rápido
Floculação: Média	Caráter POF: Negativo
Produção de álcool: +/- 0.1 ABV por °P	Redução de diacetil: Rápido

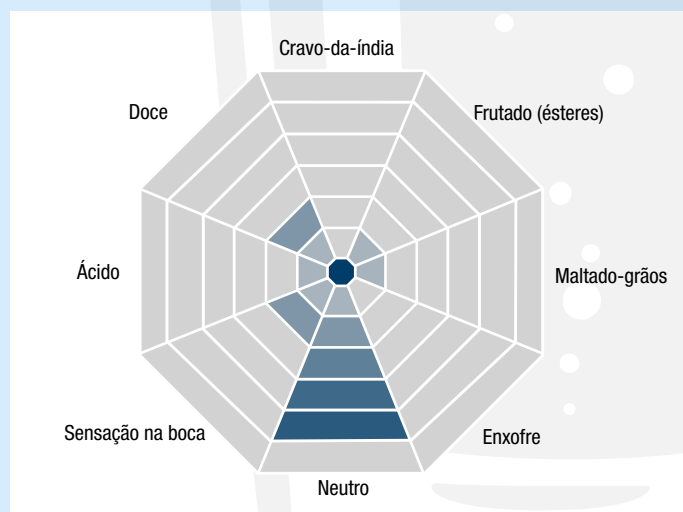


Contribuição aromática:

Pinnacle™ Low Alcohol é uma levedura negativa para maltose, especificamente selecionada para produzir uma cerveja limpa com baixo teor alcoólico com níveis muito baixos de notas a cereais/grãos e de mosto. O aroma limpo e a ausência de sabores fenólicos o tornam adequado para uma ampla variedade de estilos de cerveja.

Estilos de cerveja:

IPA, NEIPA, Lager, Pale Ale, Stout



Escaneie aqui
Para mais informações