



## 活性酿酒干酵母

# Low Alcohol

## 产品信息

成分: 酵母、乳化剂 (E491)。

### 包装时的典型分析:

酵母干重%	> 93%
活酵母计数 (cfu/g)	> 6.0E+09
非酿酒酵母	每一百万个酵母细胞<1 cfu
细菌总数	每一百万个酵母细胞<1 cfu

包装: 500克真空包装、10公斤真空包装和11.5克小袋装。

保质期: 自生产日期起三年

储存条件: 产品应储存在 4–10°C (39–50°F) 的干燥环境中。真空包装在密封破损前包块是硬的。开封后, 如未完全使用, 应重新密封, 储存于 4°C (39°F) 的环境中, 并在五天内用完。

酵母接种率: 接种率会根据麦汁的原始比重以及酿造条件而变化。我们建议每毫升每°P浓度的麦汁至少接种50万个活细胞。接种量为50克/百升时, 每毫升麦汁至少可达到360万个活细胞。

酵母可以直接投入酵母液, 但如果您希望先进行复水, 请按照以下步骤操作:

1. 配制复水介质: 酵母重量的10倍 (500克酵母需5升复水介质), 可使用无菌麦芽汁 (<5° Plato) 或28–35°C (82–95°F) 的无菌水, 最佳温度为30°C (86°F)。请勿使用去离子水。
2. 用消毒过的剪刀打开500克包装。将粉末轻轻撒在表面, 轻轻撒, 以免结块。
3. 轻轻搅拌, 然后静置15–20分钟。缓慢复水有助于酵母膜重新形成。
4. 切勿将酵母置于温度冲击中: 通过加入麦汁, 将复水酵母的温度调整到与待接种麦汁相差5°C (9°F) 以内。
5. 轻轻搅拌, 静置 5–10 分钟。
6. 充分搅拌后倒入麦芽汁中开始发酵。酵母复水后请在 30 分钟内使用。

### 重要提示:

1. 需要进行巴氏杀菌以确保产品稳定性。
2. 为提高产品稳定性, 最终啤酒的pH值应低于4.5, 理想情况下应低于4.2。
3. 不建议对该酵母产品进行回收重复使用或扩大培养使用



扫描此处  
获取更多信息

源于精酿爱好者,  
出自精酿匠人之手

## Pinnacle™ 高品质活性酿酒干酵母

其性能与液体酵母相当。此外, 它是一种实用、稳定且经济高效的选择。



### 表观发酵度:

10-20%



### 发酵温度:

18-22°C (64-72°F)



### 絮凝:

中等的



### 酒精生产:

每°P麦汁产生酒精  
+/- 0.1 ABV



### 投料率:

50 g/hL



### 发酵速率:

非常快



### POF 特性:

阴性



### 双乙酰还原:

快速地



### 芳香贡献:

Pinnacle™ Low Alcohol 是一款麦芽糖阴性酵母, 专为酿造纯净低酒精啤酒而精心挑选的菌株, 其麦芽汁味和谷物味极低。香气纯净无酚类异味, 适用于酿造各种风格的啤酒

### 啤酒风格:

IPA、NEIPA、拉格、淡色艾尔啤酒、世涛

