

## LEVADURA SECA Y ACTIVA PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA

# Low Alcohol

## Información del producto

**Ingredientes:** Levadura, emulsionante (E491).

### Análisis típico en el envasado:

% de peso seco	> 93%
Recuento de levaduras viables (ufc/g)	> 6.0E+09
Levaduras no Saccharomyces	< 1 ufc por cada 10 <sup>6</sup> células de levadura
Bacterias totales	< 1 ufc por cada 10 <sup>6</sup> células de levadura

**Embalaje:** Paquetes al vacío de 500g, paquetes al vacío de 10kg y sobres de 11.5g.

**Vida útil:** Tres años a partir de la fecha de producción.

**Condiciones de almacenamiento:** El producto debe almacenarse en condiciones secas a 4-10°C (39-50°F). El paquete de vacío está duro hasta que se rompe el sello. Los paquetes abiertos deben volver a sellarse si no se han usado por completo, almacenarse a 4°C (39°F) y usarse dentro de los cinco días.

**Tasa de inoculación:** La tasa de inoculación varía con la densidad original del mosto, así como con las condiciones de preparación. Aconsejamos inocular un mínimo de 0.5 millones de células viables por mL por °Plato. Con una inoculación de 50g/hL se logrará un mínimo de 3.6 millones de células viables por mL.

### La levadura se puede añadir directamente con éxito, pero si prefieres rehidratarla, sigue estos pasos:

1. Prepare el medio de rehidratación: 10 veces el peso de la levadura (5 litros para un paquete de 500g), usando ya sea mosto estéril (<5° Plato) o agua estéril a 28-35°C (82-95°F), óptimo 30°C (86°F). No use agua desmineralizada.
2. Abra el paquete de 500g con tijeras estériles. Espolvoree sobre la superficie con cuidado para evitar que se formen grumos.
3. Revuelva suavemente y luego deje reposar durante 15-20 minutos. Una rehidratación lenta permite que las membranas de la levadura se reformen.
4. Nunca someta la levadura a un choque de temperatura: ajuste la temperatura de la levadura rehidratada a dentro de 5°C (9°F) del mosto que se va a inocular añadiendo mosto.
5. Remueve suavemente y deja reposar durante 5-10 minutos.
6. Revuelva bien y viértalo en el mosto para iniciar la fermentación. Use la levadura rehidratada dentro de los 30 minutos posteriores a la rehidratación.

### Importante:

1. La pasteurización es obligatoria para garantizar la estabilidad del producto.
2. Se requiere un pH final de la cerveza por debajo de 4.5, idealmente por debajo de 4.2, para mejorar la estabilidad del producto.
3. No se recomienda volver a utilizar o propagar este producto.

Para **productores de cerveza artesanal**  
de amantes de la cerveza artesanal

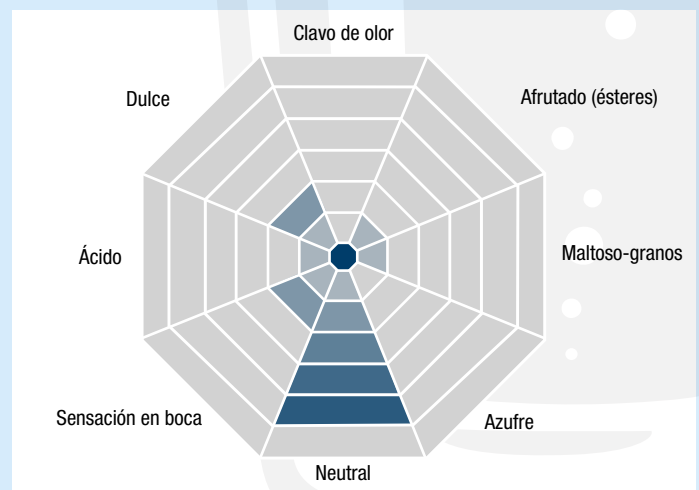
La levadura de cerveza seca activa de alta calidad de Pinnacle™ es comparable en su rendimiento a la levadura líquida. Además, es una opción práctica, coherente y rentable.

<b>Atenuación [ADF]:</b> 10-20%	<b>Tasa de inoculación:</b> 50 g/hL
<b>Temperatura de fermentación:</b> 18-22°C (64-72°F)	<b>Velocidad de fermentación:</b> Muy rápida
<b>Floculación:</b> Media	<b>Carácter POF:</b> Negativo
<b>Producción de alcohol:</b> +/- 0.1 ABV por °P	<b>Reducción de diacétilo:</b> Rápida

**Aporte aromático:**  
Pinnacle™ Low Alcohol es una levadura negativa a maltosa, seleccionada específicamente para producir una cerveza limpia de bajo contenido alcohólico con niveles muy bajos de notas de mosto y grano. El aroma limpio y la ausencia de sabores fenólicos desagradables lo hacen adecuado para una amplia variedad de estilos de cerveza.

### Estilos de cerveza:

IPA, NEIPA, Lager, Pale Ale, Stout



Escanear aquí  
para más información