



## LIEVITO DI BIRRA SECCO ATTIVO

# Low Alcohol

## Informazioni sul prodotto

**Ingredienti:** Lievito, emulsionante (E491).

### Analisi tipica al confezionamento:

% de peso secco	> 93%
Conteggio lieviti vitali (ufc/g)	> 6.0E+09
Lieviti non Saccharomyces	< 1 ufc per 10 <sup>6</sup> cellule di lievito
Batteri totali	< 1 ufc per 10 <sup>6</sup> cellule di lievito

**Confezionamento:** Confezioni sottovuoto da 500g, confezioni sottovuoto da 10kg e bustine da 11.5g.

**Durata di conservazione:** tre anni dalla data di produzione.

**Condizioni di conservazione:** il prodotto deve essere conservato in condizioni asciutte a 4-10°C (39-50°F). La confezione sottovuoto è dura finché non si rompe il sigillo. Le confezioni aperte devono essere risigillate se non completamente utilizzate e conservate a 4°C (39°F) e utilizzate entro cinque giorni.

**Quantità' di inoculo:** la quantità' di inoculo varia in base alla densità originale del mosto e alle condizioni di fermentazione. Consigliamo di inoculare un minimo di 0.5 milioni di cellule vitali per mL per °Plato. L'inoculo a 50g/hL consentirà di ottenere un minimo di 3.6 milioni di cellule vitali per mL.

**Il lievito può essere inoculato direttamente con successo, ma se preferisci reidratarlo, segui questi passaggi:**

1. Preparare il mezzo di reidratazione: 10 volte il peso del lievito (5 litri per una confezione da 500g), utilizzando mosto sterile (<5° Plato) o acqua sterile a 28-35°C (82-95 °F), ottimale 30 °C (86 °F). Non utilizzare acqua demineralizzata.
2. Aprire la confezione da 500 g con forbici sterili. Cospargere delicatamente sulla superficie per evitare la formazione di grumi.
3. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 15-20 minuti. Una lenta reidratazione permette alle membrane del lievito di riformarsi.
4. Non sottoporre mai il lievito a sbalzi di temperatura: regolare la temperatura del lievito reidratato entro 5 °C (9 °F) dalla temperatura del mosto da inoculare, aggiungendo il mosto stesso.
5. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 5-10 minuti.
6. Mescola bene e versa nel mosto per avviare la fermentazione. Utilizza il lievito reidratato entro 30 minuti dalla reidratazione.

### Importante:

1. La pastorizzazione è necessaria per garantire la stabilità del prodotto.
2. Il pH finale della birra deve essere inferiore a 4.5, idealmente inferiore a 4.2, per migliorare la stabilità del prodotto.
3. Per questo prodotto non è consigliabile il re-pitching o la propagazione.

Per i  
**produttori di birra artigianale**  
dagli amanti della birra artigianale

### Il lievito secco attivo di alta qualità Pinnacle™ è

paragonabile nelle sue prestazioni al lievito liquido. Inoltre è un'opzione pratica, ripetibile e conveniente.



#### Attenuazione Apparente [ADF]:

10-20%



#### Tasso di inoculo:

50 g/hL



#### Temperatura di fermentazione:

18-22°C (64-72°F)



#### Velocità' di fermentazione:

Molto veloce



#### Flocculazione:

Media



#### POF:

Negativo



#### Produzione di alcol:

+/- 0.1 ABV per °P



#### Riduzione diacetile:

Veloce

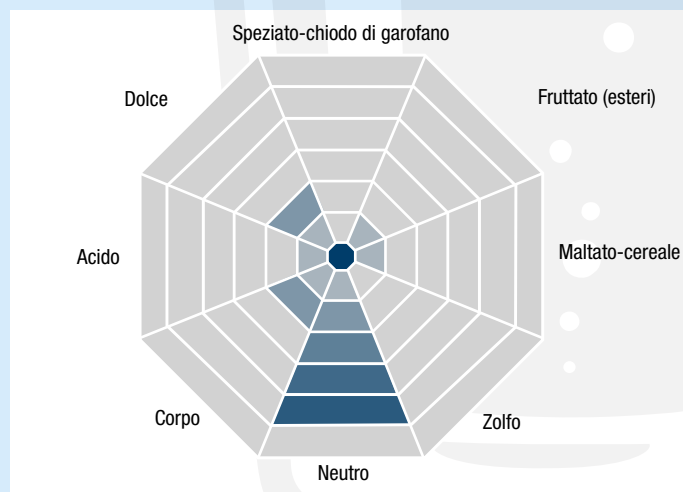


#### Contributo aromatico:

Pinnacle™ Low Alcohol è un lievito maltosio-negativo, selezionato specificamente per produrre una birra pulita a basso contenuto alcolico con livelli molto bassi di note di mosto e cereale. L'aroma pulito e l'assenza di retrogusti fenolici lo rendono adatto a un'ampia varietà di stili di birra.

#### Stili birrari:

IPA, NEIPA, Lager, Pale Ale, Stout



**Fai clic qui**  
per maggiori informazioni