PINNACLE™



ACTIEVE Ddroge BIERGIST

Low Alcohol

productinformatie

voor **ambachtelijke brouwers**
van liefhebbers van speciaalbier

Ingrediënten: Gist, emulgator (E491).

Typische analyse bij het verpakken:

% drooggewicht	> 93%
Levensvatbaar aantal gisten (kve/g)	> 6.0E+09
Niet-*Saccharomyces*-gisten	< 1 kve per 10^6 giststellen
Totaal aantal bacteriën	< 1 kve per 10^6 giststellen

Verpakking: 500g vacuümverpakkingen, 10kg vacuümverpakkingen.

Houdbaarheid: Drie jaar vanaf de productiedatum.

Bewaarvoorschrift: Het product moet onder droge omstandigheden worden bewaard bij 4-10°C (39-50°F). De vacuümverpakking is hard totdat de verzegeling is verbroken. Geopende verpakkingen moeten opnieuw worden gesloten als ze niet volledig worden gebruikt, worden bij 4°C (39°F) bewaard en worden binnen vijf dagen gebruikt.

Dosering: De dosering varieert met de oorspronkelijke densiteit van het wort en met de brouwomstandigheden. Wij adviseren om minimaal 0,5 miljoen levensvatbare cellen per ml per °Plato te inoculeren. Doseren op 50 g/hL levert een minimum van 3,6 miljoen levensvatbare cellen per ml op.

De gist kan met succes direct worden toegevoegd, maar als u de voorkeur geeft aan rehydratatie, volg dan deze stappen:

1. Bereid het rehydratiemedium voor: Gebruik een hoeveelheid van 10 keer het gewicht van de gist (5 liter voor een verpakking van 500 g), met steriele wort (<5° Plato) of steriel water van 28-35°C (82-95°F), bij voorkeur 30°C (86°F). Gebruik geen gedemineraliseerd water.
2. Open de verpakking van 500 g met een steriele schaar. Strooi de gist voorzichtig over het oppervlak om klonteren te voorkomen.
3. Roer voorzichtig en laat 15-20 minuten staan. Door langzame rehydratatie kunnen de gistmembranen zich herstellen.
4. Stel de gist nooit bloot aan een temperatuurschok: breng de temperatuur van de gerehydrateerde gist binnen een marge van 5°C (9°F) van de te enten wort door wort toe te voegen.
5. Roer voorzichtig en laat 5-10 minuten staan.
6. Roer goed door en giet het mengsel bij de wort om de vergisting te starten. Gebruik de gerehydrateerde gist binnen 30 minuten na rehydratatie.

Belangrijk:

1. Pasteurisatie is vereist om de stabiliteit van het product te garanderen.
2. Is de uiteindelijke pH van het bier lager dan 4.5, idealiter lager dan 4.2, dan is het vereist om de productstabiliteit te verbeteren.
3. Opnieuw toevoegen of vermeerderen wordt niet aanbevolen voor dit product.

Scan hier
voor meer informatie

Pinnacle™ actieve droge gist is van hoge kwaliteit

en is qua prestaties vergelijkbaar met vloeibare gist. Bovendien is het een praktische, consistente en kostbesparende optie.

Demping (ADF):
10-20%

Fermentatie temperatuur:
18-22°C (64-72°F)

Flocculatie:
Gemiddeld

Alcoholtolerantie:
+/- 0.1 ABV por °P

Dosering:
50g/hL

Fermentatiesnelheid:
Zeer snel

POF karakter:
Negatief

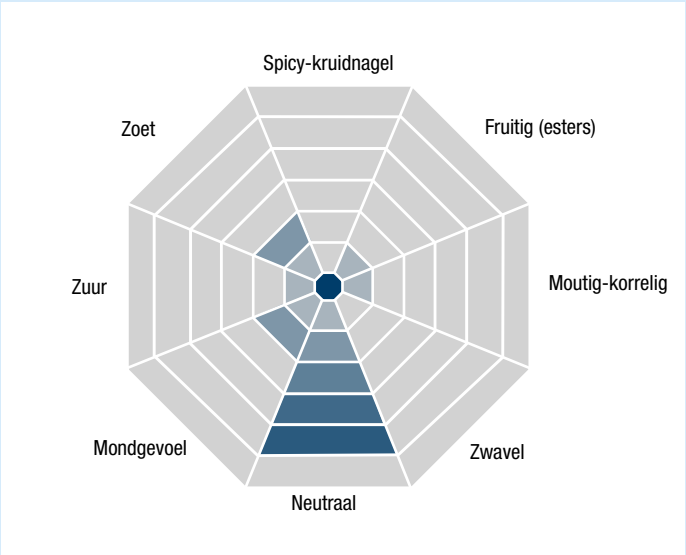
Diacetyl reductie:
Snel

Aromacontributie / Bierstijlen:

Pinnacle™ Low Alcohol is een maltose-negatieve gist, speciaal geselecteerd om een schoon alcoholarm bier te produceren met zeer lage niveaus van wortachtig en korrelige tonen. Het zuivere aroma en de afwezigheid van fenolische bijsmaken maken het geschikt voor een breed scala aan bierstijlen.

Bierstijlen:

IPA, NEIPA, Lager, Pale Ale, Stout



De gepresenteerde informatie is gebaseerd op ons onderzoek en commerciële tests en biedt een algemene beoordeling van de productprestaties. Niets in deze tekst houdt een garantie in waarvoor de fabrikant wettelijk aansprakelijk kan worden gesteld.

© 2026 AB MAURI / Datum: augustus 2026 / Versie 1.0 / www.abbiotek.com

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI