

LIEVITO DI BIRRA SECCO ATTIVO

Low Alcohol

Informazioni sul prodotto

for **Craft Brewers**
from craft beer lovers

Brevetto in attesa

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 ⁶ cellule di lievito
Batteri totali	< 1 ufc per 10 ⁶ cellule di lievito

Confezionamento: confezioni sottovuoto da 500g, confezioni sottovuoto da 10kg

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 50 g/hL consentirà di ottenere un minimo di 3,6 milioni di cellule vitali per mL.

I lieviti possono essere inoculati da secchi con successo, ma se preferisci reidratarli, segui questi passaggi:

Misure di sicurezza:

- Per prevenire la crescita di batteri patogeni, il mosto deve essere acidificato all'inizio della fermentazione. (Secondo le migliori pratiche del settore il pH del prodotto finale deve essere $\leq 4,2$.)
- È richiesta un'adeguata pastorizzazione in funzione della ricetta e del processo per garantire la sicurezza microbica e la stabilità del prodotto finale confezionato. (Secondo le migliori pratiche del settore ≥ 50 PU su birra filtrata e $\geq 80-100$ PU per birra torbida o dry hopped.)
- Il monitoraggio del processo e i test microbiologici dei campioni di prodotto finale prelevati durante il ciclo di confezionamento garantiranno l'efficacia del processo di pastorizzazione.
- Il repitching o la propagazione sono fortemente sconsigliati a causa degli elevati rischi di contaminazione dei prodotti a basso contenuto di alcol e analcolici.
- Ulteriori misure di sicurezza possono essere applicate a processi o tipi di prodotto specifici. Si prega di consultare le autorità di regolamentazione locali.

Importante:

- La pastorizzazione è necessaria per garantire la stabilità del prodotto.
- Il pH finale della birra deve essere inferiore a 4,5, idealmente inferiore a 4,2, per migliorare la stabilità del prodotto.
- Per questo prodotto non è consigliabile il re-pitching o la propagazione.

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%

Temperatura di fermentazione:
18-22°C (64-77°F)

Flocculazione:
Media

Produzione di alcol:
+/- 0.1 ABV per °P

Tasso di inoculo:
50 g/hL

Velocità di fermentazione:
Molto veloce

POF:
Negativo

Riduzione diacetile:
Veloce

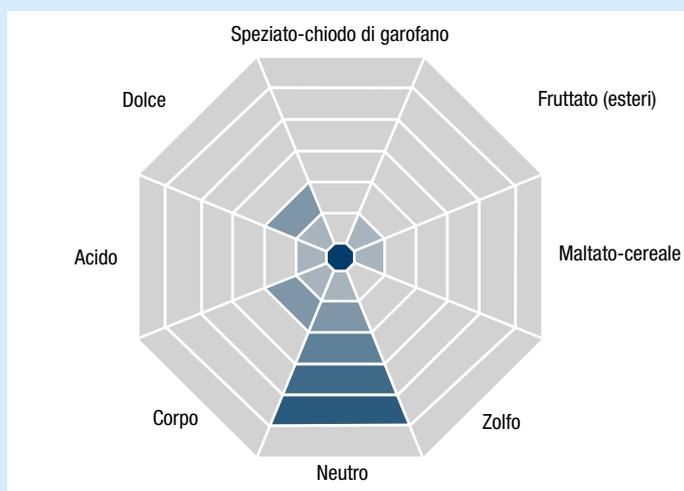


Contributo aromatico:

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

Le informazioni presentate si basano sulle nostre ricerche e test commerciali e forniscono una valutazione generale delle prestazioni del prodotto. Nulla di quanto contenuto in questo documento rappresenta una garanzia che il produttore possa essere considerato legalmente responsabile. Questa specifica e qualsiasi altra istruzione scritta fornita da AB Biotek, una divisione commerciale di Mauri Products Limited, stabilisce i parametri per l'utilizzo del lievito a basso contenuto alcolico Pinnacle. L'uso del lievito con contenuto alcolico Pinnacle per qualsiasi scopo non stabilito nelle presenti specifiche e in qualsiasi altra istruzione scritta da AB Biotek viene effettuato a proprio rischio e senza responsabilità per AB Biotek. Qualsiasi livello di resa del lievito Pinnacle a basso contenuto alcolico indicato da AB Biotek è soggetto al rispetto costante delle specifiche e di qualsiasi altra istruzione scritta emessa da AB Biotek.