



LEVADURA SECA Y ACTIVA PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA

Bottle Conditioning

Información del producto

Para productores de cerveza artesanal de amantes de la cerveza artesanal

Pinnacle™ Bottle Conditioning ha sido seleccionado por expertos como la opción principal para cervezas acondicionadas en botella y barril. Como una de las pocas cepas no fenólicas y con bajo contenido de DMS disponibles, mejora la calidad general del acondicionamiento en botella, ofreciendo un perfil de sabor limpio y neutro, ideal para una amplia gama de estilos de cerveza. Esta cepa ofrece una fermentación rápida y consistente, y no consume maltotriosa, lo que facilita alcanzar con confianza los niveles de ABV y CO2 deseados.

Elige Pinnacle™ Bottle Conditioning para tus necesidades de fermentación y dale a tus cervezas la calidad y consistencia que merecen.

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

Análisis típico en el envasado:

% de peso seco	> 93%
Recuento de levaduras viables (ufc/g)	> 6.0E+09
No <i>Saccharomyces spp.</i>	<1 ufc en 10 ⁶ cells
Bacterias totales	<1 ufc en 10 ⁵ cells

Envase: bolsas al vacío de 500 g.

Shelf life: Tres años desde la fecha de producción.

Condiciones de almacenamiento: El producto debe conservarse en un lugar seco a una temperatura de 4-10°C (39-50°F). El envase al vacío permanece rígido hasta que se rompe el sello. Si el envase no se ha utilizado por completo, debe volver a sellarse y conservarse a 4°C (39°F). Consumir en un plazo de cinco días.

Tasa de inoculación: Las recomendaciones de tasa de inoculación para el acondicionamiento en botella son mucho menores que las tasas estándar para cervezas tipo ale o lager. Nuestro objetivo recomendado es de 3 millones/ml, aunque en casos más complejos se requiere hasta 7 millones/ml.

Siga estos pasos de rehidratación para obtener mejores resultados al acondicionar en botella:

1. Prepare el medio de rehidratación:
10 veces el peso de la levadura (5 litros para un paquete de 500 g), utilizando mosto estéril (<5° Plato) o agua estéril a 28-35 °C (82-95 °F), siendo la temperatura óptima de 30 °C (86 °F). No utilice agua desmineralizada.
2. Abra el paquete de 500 g con tijeras esterilizadas. Espolvoree suavemente sobre la superficie para evitar que se formen grumos.
3. Remueva suavemente y deje reposar durante 15-20 minutos.
Una rehidratación lenta permite que las membranas de la levadura se reformen.
4. Mezclar bien y añadir a la cerveza fermentada junto con la cantidad adecuada de dextrosa necesaria para obtener el nivel de carbonatación deseado.



Tolerancia al alcohol:

Recomendado para acondicionar cervezas con ≤10% de alcohol por volumen inicial



Frecuencia de lanzamiento:

10-30 g/hL



Tasa de fermentación:

Medio



Temperatura de fermentación:

18-30°C (64-86°F)



Atenuación:

70-76%



Floculación:

Bueno



Estilos de cerveza

El acondicionador de botella Pinnacle™ se puede utilizar en una variedad de estilos donde se desee el acondicionamiento en botella. Las características no fenólicas y negativas para maltotriosa de esta cepa la hacen versátil en cualquier base con un contenido alcohólico inicial del 10% o inferior.



Sabor y aroma

Con su perfil limpio y neutro, Pinnacle™ Bottle Conditioning conserva el verdadero carácter de su cerveza durante la refermentación.

