



LEVURE DE BRASSAGE SÈCHE ACTIVE

Bottle Conditioning

informations sur le produit

Pour les **brasseurs artisanaux**
par les amateurs de bières artisanales

La levure Pinnacle™ Bottle Conditioning a été sélectionnée avec soin comme le choix de prédilection pour les bières refermentées en bouteille et en fût. Faisant partie des rares souches non phénoliques et à faible teneur en DMS disponibles, elle améliore la qualité globale de la refermentation en bouteille en offrant un profil aromatique neutre et pur, adapté à une large gamme de styles de bière. Cette souche assure une fermentation rapide et constante et ne consomme pas de maltotriose, permettant ainsi d'atteindre facilement et en toute confiance les objectifs de taux d'alcool et de CO₂.

Choisissez la refermentation en bouteille Pinnacle™ pour vos besoins de refermentation et offrez à vos bières la qualité et la constance qu'elles méritent.

Ingrédients: Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant (E491).

Analyse typique au niveau du conditionnement:

% poids sec	> 93%
Nombre de levures viables (UFC/g)	> 6.0E+09
Espèces non <i>Saccharomyces</i>	<1 cfu in 10 ⁶ cells
Bactéries totales	<1 cfu in 10 ⁶ cells

Conditionnement: sachets sous vide de 500g.

Durée de conservation: Trois ans à compter de la date de production.

Conditions de stockage: Le produit doit être conservé au sec à une température de 4 à 10°C (39 à 50°F). L'emballage sous vide est rigide tant que le sceau n'est pas brisé. Les emballages ouverts doivent être refermés s'ils ne sont pas entièrement utilisés et conservés à 4°C (39°F). À utiliser dans les cinq jours.

Taux d'ensemencement: Les recommandations concernant le taux d'ensemencement pour la refermentation en bouteille sont bien inférieures aux taux d'ensemencement standard pour les bières de type ale ou lager. Notre objectif recommandé est de 3 millions de oz liq., les cas plus complexes nécessitant jusqu'à 7 millions de oz liq.

Suivez ces étapes de réhydratation pour obtenir de meilleurs résultats lors du conditionnement des biberons:

1. Préparer le milieu de réhydratation:
10 fois le poids de la levure (5 litres pour un sachet de 500g), en utilisant soit du moût stérile (< 5° Plato) ou de l'eau stérile à 28-35°C (82-95°F), optimal 30°C (86°F). Ne pas utiliser d'eau déminéralisée.
2. Ouvrez le sachet de 500g avec des ciseaux stériles. Saupoudrez délicatement sur la surface pour éviter les grumeaux.
3. Remuer délicatement puis laisser reposer 15 à 20 minutes. Une réhydratation lente permet aux membranes de levure de se reformer.
4. Bien mélanger et doser dans la bière fermentée avec la quantité appropriée de dextrose nécessaire pour obtenir le niveau de carbonatation souhaité.

Tolérance à l'alcool:
Recommandé pour la maturation des bières avec ≤10 % ABV initial

Fréquence de lancer:
10-30 g/hL

Fermentation température:
18-30°C (64-88°F)

Vitesse de fermentation:
Moyen

Floculation:
Bien

Atténuation:
70-82%

Styles de bière

La refermentation en bouteille Pinnacle™ peut être utilisée dans une variété de styles où la refermentation en bouteille est souhaitée. Les caractéristiques non phénoliques et négatives pour le maltotriose de cette souche la rendent polyvalente dans toute base avec un ABV initial de 10% ou moins.

Saveur et arôme

Avec son profil pur et neutre, Pinnacle™ Bottle Conditioning préserve le véritable caractère de votre bière pendant la refermentation.

