



## FERMENTO DE CERVEJA ATIVO SECO

# Crisp Sour

## Informação de produto

O Pinnacle Crisp Sour é uma espécie exclusiva de *Lachancea thermotolerans* isolada da natureza e selecionada por sua capacidade de produzir ácido láctico e seu excelente desempenho na produção de cerveja.

A Pinnacle Crisp Sour produz ácidos e álcool durante a fermentação, sem a necessidade de uma etapa de acidificação pré-fermentação (como kettle souring) ou cofermentação.

O produto contém material patentado pela US11008539.

Patente válida nos EUA.

**Ingredientes:** Levedura (*Lachancea thermotolerans*), emulsificante (E491).

### Análise típica na embalagem:

% de peso seco > 93%

Contagem de leveduras viáveis (cfu/g) > 6.0E+09

Não é *Saccharomyces spp.*

Essa cepa crescerá em  
Meio de levedura selvagem\*  
(por exemplo, lisina)

Total levedura < 1 cfu por 10<sup>6</sup> células de levedura

**Embalagem:** Embalagens a vácuo de 500g, embalagens a vácuo de 10kg e sachês de 11,5g.

**Prazo de validade:** Três anos a partir da data de produção.

**Condições de armazenamento:** O produto deve ser armazenado em condições secas a 4-10°C (39-50°F). A embalagem a vácuo é dura até que o lacre seja rompido. As embalagens abertas devem ser seladas novamente se não forem completamente usadas e armazenadas a 4°C (39°F) e usadas dentro de cinco dias.

**Taxa de inoculação:** A taxa de inoculação varia de acordo com a gravidade original do mosto e com as condições de fermentação. Aconselhamos inocular um mínimo de 50-100 g/hl para um mosto normal e 100-200 g/hl para um mosto de alta gravidade acima de 14°P.

### A levedura pode ser lançada diretamente, mas se você preferir reidratá-la, siga estas etapas:

1. Prepare o meio de reidratação: 10 vezes o peso da levedura (5 litros para um pacote de 500g), usando mosto estéril (<5° Plato) ou água estéril a 28-35°C (82-95°F), sendo o ideal 30°C (86°F). Não use água desmineralizada.
2. Abra a embalagem de 500 g com uma tesoura estéril. Polvilhe suavemente sobre a superfície para evitar aglomeração.
3. Mexa delicadamente e deixe em repouso por 15 a 20 minutos. Uma reidratação lenta permite que as membranas da levedura se reformulem.
4. Nunca submeta a levedura a um choque de temperatura: ajuste a temperatura da levedura reidratada para 5°C (9°F) do mosto a ser inoculado adicionando mosto.
5. Mexa delicadamente e deixe agir por 5 a 10 minutos.
6. Mexa bem e despeje no mosto para iniciar a fermentação. Use a levedura reidratada em até 30 minutos após a reidratação.

\*Meios de levedura selvagem: essa cepa é conhecida por crescer em alguns meios de levedura selvagem, incluindo LCSM

para **Mestres Cervejeiros**  
dos apreciadores de cerveja artesanal

**Atenuação:**  
70-82%

**Taxa de inoculação:**  
50-200 g/hL

**Temperatura de fermentação:**  
18-30°C (64-88°F)

**Taxa de fermentação:**  
Médio

**Floculação:**  
Médio

**Tolerância ao álcool:**  
Até 6-8% abv (aumente a taxa de inoculação para maior tolerância)

**Estilos de cerveja**

A Pinnacle Crisp Sour é uma ótima opção para produzir estilos de cerveja ácida tradicionais e modernos, como Sour IPA, Berliner Weisse, Gose, estilo Lambic/Geuze e Fruit Sour.

**Sabor e aroma**

A Pinnacle Crisp Sour é selecionada por sua capacidade única de produzir ácido láctico, resultando em uma acidez suave e refrescante com intensidade sutil a moderada, dependendo das condições de fermentação. Essa cepa produz um aroma agradável de frutas tropicais e cítricas. Um toque sutil de aromas tradicionais de cerveja azeda belga é possível em receitas com baixa complexidade de sabor.

