



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 10⁶ 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.

