



LIEVITO SECCO ATTIVO

Crisp Sour

Informazioni sul prodotto

Pinnacle Crisp Sour è una specie unica di *Lachancea thermotolerans*, isolata dalla natura e selezionata per la sua capacità di produrre acido lattico, nonché per le sue eccellenti prestazioni nella produzione della birra.

Pinnacle Crisp Sour produce acidi e alcol durante la fermentazione, senza dover ricorrere a una fase di acidificazione prima della fermentazione (come il kettle souring) o alla co-fermentazione.

Il prodotto contiene materiali brevettati (US11008539).
Brevetto valido negli USA.

Ingredienti: Lievito (*Lachancea thermotolerans*), emulsionante (E491).

Analisi tipica al confezionamento:

% Peso a secco	> 93%
Conta dei lieviti vitali (cfu/g)	> 6.0E+09
<i>Non Saccharomyces spp.</i>	Questo ceppo cresce sui terreni di cultura dei lieviti selvatici* (ad es. lisina)
Batteri totali	< 1 cfu per 10 ⁶ cellule di lievito

Confezione: Confezioni sottovuoto da 500 g, confezioni sottovuoto da 10 kg e sacchetti da 11,5 g.

Durata: Tre anni dalla data di produzione.

Condizioni di conservazione: Il prodotto deve essere conservato in ambiente asciutto a 4-10°C (39-50°F). La confezione sottovuoto resta solida fino a quando non viene rotto il sigillo. Le confezioni aperte, se non completamente utilizzate, devono essere risigillate, conservate a 4°C (39°F) e utilizzate entro cinque giorni.

Tasso di inoculo: Il tasso di inoculo varia in base alla gravità originale del mosto e alle condizioni di fermentazione della birra. Si consiglia l'inoculazione di un minimo di 50-100 g/hL per un mosto normale e di 100-200 g/hL per un mosto ad alta gravità, superiore a 14°P.

Il lievito può essere inoculato direttamente con successo, tuttavia, se si preferisce reidratare, seguire questi passaggi:

1. Preparare il mezzo di reidratazione: 10 volte il peso del lievito (5 litri per una confezione da 500 g), utilizzando mosto di malto sterile (<5° Plato) o acqua sterile a 28-35°C (82-95°F), temperatura ottimale 30°C (86°F). Non utilizzare acqua demineralizzata.
2. Aprire la confezione da 500 g con forbici sterili. Cospargere delicatamente sulla superficie per evitare la formazione di grumi.
3. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 15-20 minuti. Una reidratazione lenta consente la riformazione delle membrane di lievito.
4. Non sottoporre mai il lievito a shock termico: regolare la temperatura del lievito reidratato entro 5°C (9°F) rispetto al mosto da inoculare aggiungendo altro mosto.
5. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 5-10 minuti.
6. Mescolare bene e versare nel mosto per iniziare la fermentazione. Utilizzare il lievito reidratato entro 30 minuti dalla reidratazione.

*Terreno di cultura di lievito selvatico: questo ceppo cresce su alcuni terreni di cultura di lieviti selvatici, tra cui LCSM

Per i
produttori di birra artigianale
dagli amanti della birra artigianale

Attenuazione:
70-82%

Tasso di inoculo:
50-200 g/hL

Temperatura di fermentazione:
18-30°C (64-88°F)

Tasso di fermentazione:
Media

Flocculazione:
Media

Tolleranza alcolica:
Fino al 6-8% abv
(aumentare il tasso di inoculo per ottenere una maggiore tolleranza)

Varietà di birra

Pinnacle Crisp Sour è un'ottima scelta per la produzione di birre acide tradizionali e moderne, come Sour IPA, Berliner Weisse, Gose, Lambic/Geuze-style e Fruit Sour.

Sapore e aroma

Pinnacle Crisp Sour è selezionato per la sua esclusiva capacità di produrre acido lattico, dando vita a un'acidità morbida e rinfrescante, con un'intensità lieve/moderata, a seconda delle condizioni di fermentazione della birra. Questo ceppo è caratterizzato da un delizioso aroma di frutti tropicali e agrumi. Un lieve cenno di aromi di birra acida belga tradizionale è ottenibile nelle ricette con ridotta complessità aromatica.

