



FERMENTO DE CERVEJA ATIVO SECO

Crisp Sour

informação sobre o produto

O Pinnacle Crisp Sour é uma espécie única de *Lachancea thermotolerans* isolada da natureza e selecionada devido à sua capacidade de produzir ácido láctico e pelo seu desempenho na produção de cerveja.

O Pinnacle Crisp Sour produz ácidos e álcool durante a fermentação, sem necessitar do passo de acidificação pré-fermentação (como kettle souring) ou cofermentação.

O produto contém material patentado por US11008539.

Patente válida nos EUA.

Ingredientes: Fermento (*Lachancea thermotolerans*), emulsionante (E491).

Análise usual na embalagem:

% peso seco	> 93%
Contagem de células viáveis (cfu/g)	> 6.0E+09
Não <i>Saccharomyces spp.</i>	Esta variedade cresce no meio de leveduras indígenas* (p.ex. <i>lisina</i>)
Total de Bactérias	< 1 cfu por 10 ⁶ células de levedura

Embalagens: Embalagens fechadas a vácuo de 500 g, embalagens fechadas a vácuo de 10 kg e saquetas de 11,5 g.

Validade: Três anos desde a data de produção.

Condições de armazenamento: O produto deve ser guardado em local seco a 4-10°C (39-50°F). A embalagem fechada a vácuo está firme até ser quebrado o selo. As embalagens abertas devem ser seladas novamente se não forem usadas por completo, guardadas a 4°C (39°F) e usadas no prazo de cinco dias.

Dose de levedura: A dose de levedura varia consoante a gravidade original do mosto e as condições de fabrico da cerveja. Aconselhamos a inocular no mínimo 50-100 g/hL para um mosto regular e 100-200 g/hL para um mosto de alta gravidade acima de 14 °P.

O A levedura pode ser utilizada diretamente com sucesso, mas se optar por reidratar, siga estes passos:

1. Prepare o suporte de reidratação:
10 vezes o peso da levedura (5 litros para uma embalagem de 500 g), utilizando mosto estéril (< 5° Plato) ou água estéril a 28-35°C (82-95°F), idealmente a 30°C (86°F). Não usar água desmineralizada.
2. Abra a embalagem de 500 g com uma tesoura esterilizada. Espalhe suavemente pela superfície para evitar a formação de torrões.
3. Mexa suavemente e deixe repousar durante 15-20 minutos. Uma reidratação lenta permite que as membranas da levedura se formem novamente.
4. Nunca sujeite da levedura a choques térmicos: ajuste a temperatura da levedura reidratada a cerca de 5°C (9°F) do mosto a ser inoculado adicionando mosto.
5. Mexa suavemente e deixe repousar durante 5-10 minutos.
6. Mexa bem e misture com o mosto para iniciar a fermentação. Use a levedura reidratada nos 30 minutos seguintes à reidratação.

*Meio de Fermento Selvagem: sabe-se que esta variedade cresce em determinados meios de fermento selvagem incluindo LCSM

para **Mestres Cervejeiros**
dos apreciadores de cervejas artesanais



Atenuação:

70-82%



Dose de levedura:

50-200 g/hL



Temperatura de fermentação:

18-30°C (64-88°F)



Velocidade de fermentação:

Média



Floculação:

Média



Tolerância ao álcool:

Até 6-8% abv (aumentar dose de levedura para maior tolerância)



Estilos de cerveja

O Pinnacle Crisp Sour é uma excelente opção para produzir estilos de cerveja sour tradicionais e modernos, como a Sour IPA, a Berliner Weisse, a Gose, a Lambic/Geuze e a Fruit Sour.



Sabor e aroma

O Pinnacle Crisp Sour foi selecionado pela sua capacidade única de produzir ácido láctico, o que resulta numa acidez suave e refrescante com uma intensidade subtil a moderada, consoante as condições de fabrico da cerveja. Esta variedade proporciona um agradável aroma a fruta tropical e cítricos. É possível um toque subtil aos aromas de cerveja sour belga tradicional nas receitas com baixa complexidade de sabor.

