



## AKTIVE TROCKENBRAUHEFE

# Crisp Sour

## Produktinformation

**Pinnacle Crisp Sour** ist eine einzigartige *Lachancea thermotolerans*-Art, die aus der Natur isoliert und wegen ihrer Fähigkeit, Milchsäure zu erzeugen und ihrer ausgezeichneten Wirkung in der Bierherstellung ausgewählt wurde.

Pinnacle Crisp Sour produziert während der Gärung Säuren und Alkohol, ohne die Notwendigkeit einer Ansäuerung vor der Gärung (z.B. Kesselsäuerung) oder einer Co-Vergärung.

Produkt enthält von US11008539 patentiertes Material.

Patent gilt in den USA.

**Zutaten:** Zutaten (*Lachancea thermotolerans*), Emulgator (E491).

### Typische Analyse bei der Verpackung:

% Trockengewicht	> 93%
Hefe Lebendzellzahl (KBE/g)	> 6.0E+09
Nicht <i>Saccharomyces</i> spp.	Dieser Stamm wächst auf <b>Wildhefe-Medien*</b> (z.B. Lysin)
Bakterien gesamt	< 1 KBE pro 10 <sup>6</sup> Hefezellen

**Verpackung:** 500 g Vakuumpackungen, 10 kg Vakuumpackungen und 11,5 g Beutel.

**Haltbarkeit:** Drei Jahre ab Herstellungsdatum.

**Lagerbedingungen:** Das Produkt sollte unter trockenen Bedingungen bei 4-10°C aufbewahrt werden. Die Vakuumpackung ist so lange intakt, bis sie geöffnet wird. Geöffnete Packungen sollten luftdicht verschlossen sein, wenn sie nicht vollständig verwendet, bei 4°C gelagert und innerhalb von 5 Tagen aufgebraucht werden.

**Dosierungsrate:** Die Anstellhefemenge hängt von der Stammwürze sowie den Braubedingungen ab. Wir empfehlen eine Beimpfung von mindestens 50-100 g/hL für eine reguläre Würze und 100-200 g/hL für eine hohe Stammwürze über 14°P.

### Die Hefe kann direkt eingesetzt werden. Wenn Sie jedoch eine Rehydrierung bevorzugen, folgen Sie bitte diesen Schritten:

1. Vorbereitung des Rehydrationsmediums: 10 x Hefegewicht (5 Liter für eine 500 g Packung), verwenden Sie sterile Würze (<5° Plato) oder steriles Wasser 28-35°C, optimum 30°C. Verwenden Sie kein demineralisiertes Wasser.
2. Öffnen Sie die 500g Packung mit einer sterilen Schere. Streuen Sie den Inhalt vorsichtig auf die Oberfläche, um Verklumpung zu vermeiden.
3. Rühren Sie sorgfältig um und lassen Sie die Mischung 15-20 Minuten stehen. Eine langsame Rehydratation erlaubt die Formung von Hefemembranen.
4. Setzen Sie Hefe nie einem Temperaturschock aus: passen Sie die Temperatur der rehydrierten Hefe im Rahmen von 5°C der zu beimpfenden Würze an, indem Sie Würze hinzugeben.
5. Rühren Sie vorsichtig um und lassen Sie die Mischung 5-10 Minuten stehen.
6. Rühren Sie gut um und gießen Sie den Ansatz in die Bierwürze, um den Gärungsprozess zu beginnen. Verwenden Sie rehydrierte Hefe innerhalb von 30 Minuten nach der Rehydratation.

\*Wildhefe-Medien: Dieser Stamm ist bekannt für sein Wachstum auf einigen wilden Hefemedien, einschließlich LCSM

für **Craftbeer-Brauer**  
von Craftbeer-Freunden

**Vergärung:**  
70-82%

**Dosierungsrate:**  
50-200 g/hL

**Gärungstemperatur:**  
18-30°C

**Gärungsrate:**  
Mittel

**Ausflockung:**  
Mittel

**Alkoholtoleranz:**  
Bis zu 6-8 % ABV (erhöhen Sie die Dosierung für höhere Toleranz)

### Bierstile

Pinnacle Crisp Sour ist eine exzellente Wahl für die Herstellung traditioneller und moderner Sauerbierstile, wie Sour IPA, Berliner Weisse, Gose, Lambic/Geuze-Arten und saure Fruchtbiere.

### Geschmack und Aroma

Pinnacle Crisp Sour wurde wegen seiner einzigartigen Fähigkeit, Milchsäure zu produzieren, ausgewählt. Das Bier erhält so eine geschmeidige und erfrischende Säurenote mit einer je nach Braubedingungen subtilen bis moderaten Intensität. Dieser Stamm unterstreicht die Aromen von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten. Eine leichte Note traditioneller belgischer Sauerbieraromen ist möglich bei Rezepturen mit niedriger Geschmackskomplexität.

