



活性干燥酿酒酵母

Crisp Sour

产品信息

从精酿啤酒爱好者的角度
为精酿啤酒厂 打造

Pinnacle Crisp Sour 是一种从自然界分离出来的独特的 耐热拉钱斯氏酵母 (*Lachancea thermotolerans*)，因其产生乳酸的能力和在啤酒生产中的优异表现而被选中。

Pinnacle Crisp Sour 在发酵过程中产生酸和酒精，不需要发酵前的酸化步骤 (如锅内酸化) 或联合发酵。

产品含有专利号为 US11008539 的材料。

该专利在美国有效。

成分: 酵母 (耐热拉钱斯氏酵母)、乳化剂 (E491)。

包装的典型分析:

| | |
|---------------|--------------------------|
| % 干重 | > 93% |
| 活酵母计数 (cfu/g) | > 6.0E+09 |
| 非酵母属 | 该菌株将在天然酵母培养基* (如赖氨酸) 上生长 |
| 细菌总数 | < 每 106 个酵母细胞 1 cfu |

包装: 500 g 真空包装、10 kg 真空包装、11.5 g 袋装

保质期: 生产日期起三年。

储存条件: 产品应保存在干燥环境中，温度 4-10°C (39-50°F)。真空包装在密封破坏前是硬质。包装打开后若未一次用完，应重新密封，并储存在 4°C (39°F) 温度下，五天内用完。

投入率: 投入率随麦芽汁的最初浓度和酿造条件而有所不同。我们建议对普通麦芽汁至少接种 50-100 g/hL，对 14°P 以上的高浓度麦芽汁接种 100-200 g/hL。

酵母直接添加即可成功，但如果您想要再水化，请遵循以下步骤操作:

1. 准备再水化介质: 酵母重量的 10 倍 (500g 包装用 5 升)，使用无菌麦芽汁 (<5° Plato) 或无菌水，温度 28-35°C (82-95°F)，最佳温度 30°C (86°F)。请勿使用软化水。
2. 用无菌剪刀打开 500 g 包装袋。轻轻撒在表面，避免结块。
3. 轻轻搅拌，再静置 15-20 分钟。缓慢再水化可以改良酵母膜。
4. 切勿使酵母的温度出现骤变: 通过添加麦芽汁，将再水化后的酵母温度调整到待接种麦芽汁的 5°C (9°F) 范围内。
5. 轻轻搅拌，再静置 5-10 分钟。
6. 搅拌均匀并倒入麦芽汁，开始发酵。再水化酵母应在再水化后的 30 分钟内使用。

*天然酵母培养基: 已知该菌株能在一些天然酵母培养基上生长，包括 LCSM



发酵度:

70-82%



投入率:

50-200 g/hL



发酵温度:

18-30°C (64-88°F)



发酵速度:

中等



絮凝:

中等



酒精耐受性:

最高 6-8% abv (耐受性更高的，增加投入率)



啤酒类型

Pinnacle Crisp Sour 是生产传统和现代酸味啤酒的最佳选择，如酸味 IPA、Berliner Weisse、Gose、Lambic/Geuze 风格和果味啤。



风味与香气

Pinnacle Crisp Sour 因其产生乳酸的独特能力而被选中，根据酿造条件的不同，产生平稳而清爽的酸度，强度微弱到中等。这种菌株带来了柑橘属热带水果的可爱香气。在风味复杂度较低的配方中，有可能出现一丝传统比利时酸啤酒的香气。

