



LEVADURA SECA Y ACTIVA PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA

Crisp Sour

información del producto

Para productores de cerveza artesanal de amantes de la cerveza artesanal

Pinnacle Crisp Sour es una especie única de *Lachancea thermotolerans* aislada de la naturaleza y seleccionada por su capacidad para producir ácido láctico y su rendimiento excelente en la producción de cerveza.

Pinnacle Crisp Sour produce ácidos y alcohol durante la fermentación sin necesidad de un paso de acidificación prefermentación (como el kettle souring o acidificación del mosto en una olla) ni cofermentación.

El producto contiene material patentado por US11008539. Patente válida en los EE. UU.

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

Análisis típico en el envasado:

% de peso seco	> 93%
Recuento de levadura viable (cfu/g)	> 6.0E+09
Sin suplemento <i>Saccharomyces spp.</i>	Esta cepa crecerá en medios de levadura salvaje*(pej., lisina)
Total de bacteria	< 1 cfu por 10 ⁶ células de levadura

Envasado: packs envasados al vacío de 500 g, packs envasados al vacío de 10 kg y sobres de 11,5 g.

Vida útil: tres años desde la fecha de producción.

Condiciones de almacenamiento: el producto debe almacenarse en condiciones secas a 4-10°C. El envase al vacío está duro hasta que se rompe el precinto. Los packs abiertos deben volverse a sellar si no se han utilizado en su totalidad, almacenarse a 4°C y usarse en un plazo de cinco días.

Índice de dosificación: Índice de dosificación: el índice de dosificación varía con la gravedad original del mosto, además de con las condiciones de producción de la cerveza. Recomendamos inocular un mínimo de 50-100 g/hL para un mosto ordinario y 100-200 g/hL para un mosto de gravedad alta superior a 14°P.

La levadura puede dosificarse directamente con éxito pero, si prefiere hidratarla, siga los siguientes pasos:

1. Prepare el medio de rehidratación: 10 veces el peso de la levadura (5 litros para un paquete de 500 g) usando un mosto esterilizado (<5 °Plato) o agua esterilizada a 28-35°C, con una temperatura óptima de 30°C. No use agua desmineralizada.
2. Abra el paquete de 500 g con unas tijeras esterilizadas. Espolvoree en la superficie cuidadosamente para evitar que se aglutine.
3. Remueva con cuidado y déjelo actuar durante 15-20 minutos. Una rehidratación lenta permite que las membranas de la levadura se reformen.
4. Nunca exponga la levadura a un cambio de temperatura brusco: ajuste la temperatura de la levadura reciclada dentro de los 5°C del mosto para que se inocule al añadir mosto.
5. Remueva con cuidado y déjelo actuar durante 5-10 minutos.
6. Remueva bien y viértala en el mosto para comenzar la fermentación. Use la levadura rehidratada en un plazo de 30 minutos desde la rehidratación.

*Medios de levadura salvaje: a esta cepa se la conoce por crecer en algunos medios de levadura salvaje, incluido LCSM.

Atenuación:
70-82%

Índice de dosificación:
50-200 g/hL

Temperatura de fermentación:
18-30°C

Tasa de fermentación:
Media

Floculación:
Media

Tolerancia alcohólica:
Hasta un 6-8 % de abv (aumentar el índice de dosificación para una mayor tolerancia)

Estilos de cerveza

Pinnacle Crisp Sour es una gran elección para producir estilos de cerveza sour modernos y tradicionales, como Sour IPA, Berliner Weisse, Gose, Lambic de estilo Geuze y Fruit Sour.

Sabor y aroma

Pinnacle Crisp Sour se ha seleccionado por su capacidad única de producir ácido láctico, creando una acidez suave y refrescante con una intensidad de sutil a moderada, en función de las condiciones de producción de la cerveza. Esta cepa produce un aroma maravilloso a fruta tropical, cítricos. Es posible lograr el toque sutil de los aromas a cerveza belga tradicional en recetas con baja complejidad de sabor.

