



## LEVEDURA SECA ATIVA PARA CERVEJA

# Hefeweizen

## informações do produto

O fermento seco ativo para cerveja Pinnacle™ de alta qualidade tem desempenho comparável ao do fermento líquido. Além disso, é uma opção prática, consistente e com ótimo custo-benefício.

**Ingredientes:** Levedura, emulsificante (E491).

**Análise típica na fase de embalagem:**

% peso seco	> 93%
Contagem de leveduras viáveis (ufc/g)	> 6.0E+09
Espécies não <i>Saccharomyces</i> .	<1 ufc em 10 <sup>6</sup> células
Bactérias totais	<1 ufc em 10 <sup>6</sup> células

**Embalagem:** Embalagens a vácuo de 500g e embalagens a vácuo de 10kg.

**Validade:** Três anos a partir da data de produção.

**Condições de armazenamento:** O produto deve ser armazenado em local seco, entre 4 e 10°C (39-50°F). A embalagem a vácuo é rígida até que o lacre seja rompido. As embalagens abertas devem ser fechadas novamente caso não sejam completamente utilizadas e armazenadas a 4°C (39°F), devendo ser consumidas em até cinco dias.

**Taxa de inoculação:** A taxa de inoculação varia de acordo com a densidade inicial do mosto e as condições de produção. Recomendamos uma taxa entre 50 e 100 g/hL, o que garante um mínimo de 3 a 6 milhões de células viáveis por ml. Taxas de inoculação menores podem ser utilizadas em determinados estilos e tipos de cerveja.

**O fermento pode ser inoculado diretamente com sucesso, mas se preferir reidratá-lo, siga estes passos:**

1. Prepare o meio de reidratação:  
10 vezes o peso do fermento (5 litros para um pacote de 500g), usando mosto estéril (<5° Plato) ou água estéril a 28-35°C (82-95°F), idealmente 30°C (86°F). Não use água desmineralizada.
2. Abra a embalagem de 500g com uma tesoura esterilizada. Polvilhe suavemente sobre a superfície para evitar a formação de grumos.
3. Mexa delicadamente e deixe repousar por 15 a 20 minutos. Uma reidratação lenta permite que as membranas do fermento se reformem.
4. Nunca submeta o fermento a choque térmico: ajuste a temperatura do fermento reidratado para uma temperatura dentro de 5°C (9°F) da temperatura do mosto a ser inoculado, adicionando mosto.
5. Mexa delicadamente e deixe repousar por 5 a 10 minutos.
6. Misture bem e despeje no mosto para iniciar a fermentação. Utilize o fermento reidratado em até 30 minutos após a reidratação.

para **Cervejeiros artesanais**  
de amantes de cerveja artesanal



### Atenuação:

76-82%



### Temperatura de fermentação:

18-22°C (64-72°F)



### Floculação:

Baixa



### Tolerância ao álcool:

10% ABV



### Sabor e aroma

A Pinnacle™ Hefeweizen é uma escolha clássica para a produção de cervejas de trigo tradicionais ao estilo alemão. Esta vigorosa cepa de crescimento superior confere aromas distintos de banana e pera, complementados por uma nota de cravo bem equilibrada. Para realçar ainda mais os aromas de banana e pera, utilize taxas de inoculação mais baixas e temperaturas de fermentação ligeiramente mais elevadas.



### Estilos de cerveja

Hefeweizen, Dunkelweizen, Weizenbock, trigo americano, estilo belga

**Gráfico de Aranha:** Aroma de banana intensificado por taxas de inoculação mais baixas

