



LEVADURA SECA Y ACTIVA PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA

Hefeweizen

Información del producto

Para productores de cerveza artesanal de amantes de la cerveza artesanal

La levadura cervecera seca activa Pinnacle™ de alta calidad tiene un rendimiento comparable al de la levadura líquida. Además, es una opción práctica, consistente y económica.

Ingredientes: Levadura, emulgente (E491).

Análisis típico en el envasado:

% peso seco	> 93%
Recuento de levaduras viables (ufc/g)	> 6.0E+09
Espécies <i>não</i> Saccharomyces.	<1 ufc em 10 ⁶ células
Total de bacterias	<1 ufc em 10 ⁶ células

Envases: Envases al vacío de 500g y envases al vacío de 10kg.

Vida útil: Tres años a partir de la fecha de producción.

Condiciones de almacenamiento: El producto debe almacenarse en un lugar seco a una temperatura de 4-10°C (39-50°F). El envase al vacío permanece firme hasta que se rompe el sello.

Una vez abierto, los envases deben volver a cerrarse si no se han usado completamente y almacenarse a una temperatura de 4°C (39°F) y consumirse en un plazo de cinco días.

Tasa de inoculación: La tasa de inoculación varía según la densidad original del mosto y las condiciones de elaboración. Nuestra tasa de inoculación recomendada es de entre 50 y 100g/hL, lo que permite alcanzar un mínimo de 3 a 6 millones de células viables/ml. Se pueden utilizar tasas de inoculación más bajas en ciertos estilos y tipos de producto.

Advertencia: La levadura se puede agregar directamente con éxito, pero si prefiere rehidratarla, sigue estos pasos:

1. Prepare el medio de rehidratación: 10 veces el peso de la levadura (5 litros para un envase de 500 g), utilizando mosto estéril (<5° Plato) o agua estéril a 28-35°C (82-95°F), temperatura óptima: 30°C (86°F). No utilice agua desmineralizada.
2. Abra el paquete de 500g con tijeras esterilizadas. Espolvoree suavemente sobre la superficie para evitar grumos.
3. Remueva suavemente y deje reposar de 15 a 20 minutos. Una rehidratación lenta permite que las membranas de la levadura se regeneren.
4. Nunca someta la levadura a un choque térmico: ajuste la temperatura de la levadura rehidratada a 5°C (9°F) del mosto que se va a inocular agregando mosto.
5. Remueva suavemente y deje reposar durante 5-10 minutos.
6. Remueva bien y vierta la levadura en el mosto para iniciar la fermentación. Use la levadura rehidratada dentro de los 30 minutos posteriores a la rehidratación.



Atenuación:

76-82%



Tasa de inoculación:

50-100 g/hL



Temperatura de fermentación:

18-22°C (64-72°F)



Velocidad de fermentación:

Media



Floculación:

Baja



Estabilidad de la espuma:

Excelente



Tolerancia al alcohol:

10% ABV



Carácter POF:

Positiva



Reducción de diacetilo:

Rápida



Sabor y aroma

Pinnacle™ Hefeweizen es una opción clásica para elaborar cervezas de trigo tradicionales de estilo alemán. Esta vigorosa cepa de alta producción aporta distintivos aromas a plátano y pera, complementados con una equilibrada nota de clavo. Para lograr aún más notas de plátano y pera, utilice dosis más bajas de inoculación y temperaturas de fermentación ligeramente más altas.



Estilos de cerveza

Hefeweizen, Dunkelweizen, Weizenbock, trigo americano, Wit al estilo belga

gráfico de araña: El aroma del plátano se intensifica con tasas de inoculación más bajas

