



LEVURE DE BRASSAGE SÈCHE ACTIVE

Hefeweizen

informations sur le produit

La levure sèche active de haute qualité Pinnacle™ offre des performances comparables à celles de la levure liquide. De plus, c'est une option pratique, constante et économique.

Ingrédients: Levure, émulsifiant (E491).

Analyse typique au niveau du conditionnement:

% poids sec	> 93%
Nombre de levures viables (UFC/g)	> 6.0E+09
Espèces non Saccharomyces	<1 cfu in 10 ⁶ cells
Bactéries totales	<1 cfu in 10 ⁶ cells

Conditionnement: sachets sous vide de 500g et sachets sous vide de 10kg.

Durée de conservation: Trois ans à compter de la date de production.

Conditions de stockage: Conserver le produit au sec à une température de 4 à 10°C (39 à 50°F). L'emballage sous vide est rigide tant que le sceau n'est pas brisé. Après ouverture, refermer l'emballage si le produit n'est pas entièrement utilisé et le conserver à 4°C (39°F). À consommer dans les cinq jours.

Dosage: Le dosage varie en fonction de la densité initiale du moût ainsi que des conditions de brassage. Nous recommandons un dosage de 50 à 100 g/hL, permettant d'obtenir une concentration minimale de 3 à 6 millions de cellules viables/ml. Des dosages inférieurs peuvent être utilisés pour certains styles et types de produits.

On peut ensemercer directement la levure avec succès, mais si vous préférez la réhydrater, suivez ces étapes:

1. Préparer le milieu de réhydratation:
10 fois le poids de la levure (5 litres pour un sachet de 500g), en utilisant soit du moût stérile (< 5° Plato) ou de l'eau stérile à 28-35°C (82-95°F), optimal 30°C (86°F). Ne pas utiliser d'eau déminéralisée.
2. Ouvrez le sachet de 500g avec des ciseaux stériles. Saupoudrez délicatement sur la surface pour éviter les grumeaux.
3. Remuer délicatement puis laisser reposer 15 à 20 minutes. Une réhydratation lente permet aux membranes de levure de se reformer.
4. Ne jamais soumettre la levure à un choc thermique: ajuster la température de la levure réhydratée à moins de 5°C (9°F) de celle du moût à inoculer en ajoutant du moût.
5. Remuer délicatement et laisser reposer 5 à 10 minutes.
6. Bien mélanger et verser dans le moût pour démarrer la fermentation. Utiliser la levure réhydratée dans les 30 minutes suivant sa réhydratation.

Pour les **brasseurs artisanaux**
par les amateurs de bières artisanales



Atténuation:

76-82%



Fermentation température:

18-22°C (64-72°F)



Floculation:

Faible



Tolérance à l'alcool:

10% ABV



Fréquence de lancer:

50-100 g/hL



Saveur et arôme

La levure Pinnacle™ Hefeweizen est un choix classique pour le brassage de bières de blé traditionnelles de style allemand. Cette variété vigoureuse à floraison précoce confère des arômes distinctifs de banane et de poire, complétés par une note de clou de girofle bien équilibrée. Pour accentuer les arômes de banane et de poire, utilisez des taux d'ensemencement plus faibles, et des températures de fermentation légèrement plus élevées.



Styles de bière

Hefeweizen, Dunkelweizen, Weizenbock, américain Blé, à la belge



Vitesse de fermentation:

Moyen



Stabilité de la mousse:

Excellent



Personnage POF:

Positif



Réduction du diacétyle:

Rapide

Diagramme en araignée: L'arôme de banane est intensifié par des taux de pollinisation plus faibles

