

## 活性干酿酒酵母

# Heritage American Ale

## 产品信息

**成分：** 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 (cfu/g)	< 1.0E+03
乳酸菌 (cfu/g)	< 5.0E+03

**包装：** 500g真空包装、10kg真空包装、11.5g袋装。

**保质期：** 生产日期起三年。

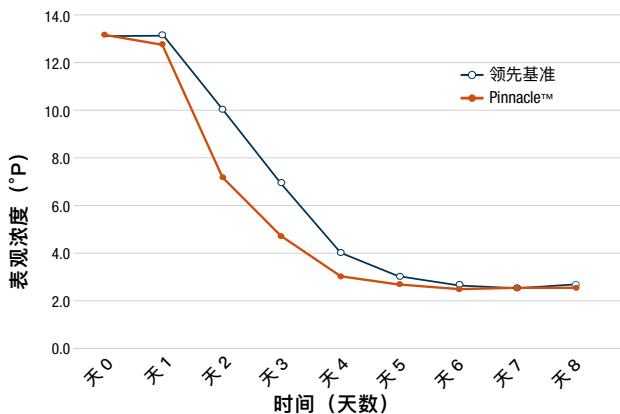
**储存条件：** 产品应保存在干燥环境中，温度4–10°C (39–50°F)。真空包装在密封破坏前是硬质的。包装打开后若未一次用完，应重新密封，并储存在4°C (39°F) 温度下，五天内用完。

**投入率：** 投入率随麦芽汁的最初浓度和酿造条件而变。我们建议接种至少50万个活细胞/mL/°Plato。以50–100g/hL的速度添加，将得到至少360–600万活细胞/mL。

**酵母直接添加即可成功，但如果您喜欢再水化，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500g包装。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. 切勿使酵母遇到温度骤变：通过添加麦芽汁调整再水化后的酵母温度时，温度变化在待接种的麦芽汁的5°C (9°F) 范围内。
5. 轻轻搅拌，再静置5–10分钟。
6. 搅拌均匀后导入麦芽汁，开始发酵。再水化30分钟内使用再水化后的酵母。

**Pinnacle™ Heritage American Ale酵母提供快速发酵速度，泡沫稳定，在发酵过程中能够很好地保持悬浮的能力。**



## 从精酿啤酒爱好者的角度为 精酿啤酒厂 打造

### Pinnacle™ 高品质活性干酿酵母

其性能与液体酵母相当。此外，它是一种实用、稳定且经济实惠的选择。

- 发酵度：** 76–82%
- 投入率：** 50–100 g/hL
- 发酵温度：** 18–25°C (64–77°F)
- 发酵速度：** 极快
- 絮凝：** 高。这菌种  
 可以让啤酒清亮。
- 酚类异味特点：** 否
- 酒精耐受性：** 9–11% 以上
- 双乙酰还原：** 快速

### 芳香影响/啤酒风格：

Pinnacle™ Heritage American Ale 制成口感平衡的啤酒，双乙酰含量低，带有清新的香蕉芳香，混合些许花香，谷物和啤酒花的味道直击舌尖。Pinnacle™ Heritage American Ale 是一种用途广泛的菌种，适用于要求清醇发酵的任何配方：Pale、Amber、Brown 和 Summer Ales，Bitter，清爽的 American IPA 和 Session IPA，Porter 和 Stout，以及酒精较高的 Imperial Stout、Imperial IPA 或 Barley Wine。

