



LEVADURA SECA Y ACTIVA PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA

Heritage American Ale

Información del producto

Ingredientes: levadura y emulsionante (E491).

Análisis típico en el envasado:

% de peso seco	> 93%
Recuento de levadura viable (cfu/g)	> 6.0E+09
Sin suplemento <i>Saccharomyces</i>	< 1 cfu per 10 ⁶ células de levadura
Bacterias totales	< 1 cfu per 10 ⁶ células de levadura

Envasado: packs envasados al vacío de 500g, packs envasados al vacío de 10kg y sobres de 11.5g.

Vida útil: tres años desde la fecha de producción.

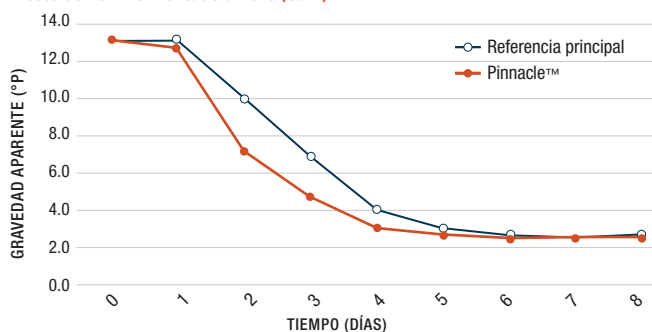
Condiciones de almacenamiento: el producto debe almacenarse en condiciones secas a 4-10°C (39-50°F). El envase al vacío está duro hasta que se rompe el precinto. Los packs abiertos deben volverse a sellar si no se han utilizado en su totalidad, almacenarse a 4°C (39°F) y usarse en un plazo de cinco días.

Índice de dosificación: el índice de dosificación varía con la gravedad original del mosto, además de las condiciones de producción de la cerveza. Recomendamos inocular un mínimo de 0.5 millones de células viables por ml por grado Plato. La dosificación a 50-100g/hL logrará un mínimo de células viables de 3.6 a 6 millones por ml.

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 500g) usando un mosto esterilizado (<5 °Plato) o agua esterilizada a 28-35°C (82-95°F), con una temperatura óptima de 30°C (86°F). No use agua desmineralizada.
2. Abra el paquete de 500g 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 (9°F) 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.

Comparación de Pinnacle™ Heritage American Ale con una referencia principal en un mosto de 13°P fermentado a 20°C (68°F)



Para **productores de cerveza artesanal**
de amantes de la cerveza artesanal

La levadura seca y activa de alta calidad para la producción de cerveza de Pinnacle™

tiene un rendimiento comparable a la levadura líquida. Además, es una opción práctica, homogénea y rentable.



Atenuación:

76-82%



Índice de dosificación:

50-100 g/hL



Temperatura de fermentación:

18-25°C (64-77°F)



Tasa de fermentación:

Rápida



Floculación:

Media



Carácter POF:

Negativo



Tolerancia alcohólica:

9 - 11% abv



Reducción de diacetilo:

Rápida



Aportación aromática/tipos de cerveza:

Pinnacle™ Heritage American Ale produce una cerveza limpia y crujiente, cervezas bien equilibradas con bajo contenido de diacetilo y ligeros toques florales, que permite que los sabores de cereales y lúpulos se aprecien.

Pinnacle™ Heritage American Ale es una cepa muy versátil, adecuada para cualquier receta que requiera una fermentación limpia: Pálidas, Ámbar, Ales marrones y de verano; Amargas; crujiente refrescante American IPA y Session IPA; Porter y Stout; así como también grandes cervezas tales como: Imperial Stout, Imperial IPA o Barley Wine.

