



## LIEVITO SECCO ATTIVO

# Heritage American Ale

Informazione sul prodotto

**Ingredienti:** Lievito, emulsionante (E491).

### Analisi tipica al confezionamento:

peso a secco percentuale	> 93%
Conta dei lieviti vitali (cfu/g)	> 6.0E+09
Non Saccharomyces spp.	< 1 cfu per 10 <sup>6</sup> cellule di lievito
Batteri totali	< 1 cfu per 10 <sup>6</sup> cellule di lievito

**Confezione:** Confezioni sottovuoto da 500g, confezioni sottovuoto da 10kg e sacchetti da 11.5g.

**Durata:** Tre anni dalla data di produzione.

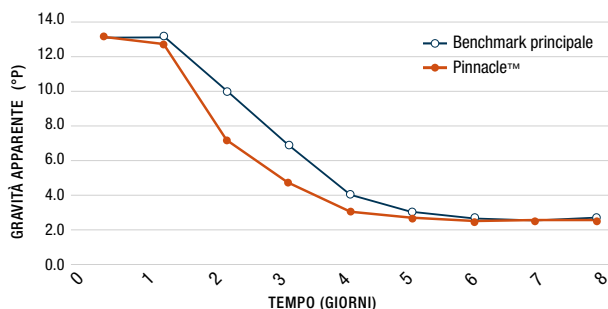
**Condizioni di conservazione:** Il prodotto deve essere conservato in ambiente asciutto a 4-10°C (39-50°F). La confezione sottovuoto resta solida fino a quando non viene rotto il sigillo. Le confezioni aperte, se non completamente utilizzate, devono essere risigillate, conservate a 4°C (39°F) e utilizzate entro cinque giorni.

**Tasso di inoculo:** Il tasso di inoculo varia in base alla densità originale del mosto e alle condizioni di fermentazione della birra. Si consiglia di inoculare un minimo di 0.5 milioni di cellule vitali per ml per °Plato. L'inoculazione a 50-100g/hL consente di ottenere un minimo di 3.6 - 6 milioni di cellule vitali per ml.

**Il lievito può essere inoculato direttamente con successo, tuttavia, se si preferisce reidratare, seguire questi passaggi:**

- Preparare il mezzo di reidratazione:  
10 volte il peso del lievito (5 litri per una confezione da 500g), utilizzando mosto di malto sterile (<5° Plato) o acqua sterile a 28-35°C (82-95°F), temperatura ottimale 30°C (86°F). Non utilizzare acqua demineralizzata.
- Aprire la confezione da 500g con forbici sterili. Cospargere delicatamente sulla superficie per evitare la formazione di grumi.
- Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 15-20 minuti. Una reidratazione lenta consente la riformazione delle membrane di lievito.
- Non sottoporre mai il lievito a shock termico: regolare la temperatura del lievito reidratato entro 5°C (9°F) rispetto al mosto da inoculare aggiungendo altro mosto.
- Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 5-10 minuti.
- Mescolare bene e versare nel mosto per iniziare la fermentazione. Utilizzare il lievito reidratato entro 30 minuti dalla reidratazione.

**Confronto tra Pinnacle™ Heritage American Ale e un punto di riferimento principale in un mosto da 13°P fermentato a 20°C (68°F).**



Per i produttori di birra artigianale dagli amanti della birra artigianale

### Lievito attivo per birrificazione secca Pinnacle™ di alta qualità

Le sue prestazioni sono paragonabili a quelle del lievito liquido. Inoltre, rappresenta un'opzione pratica, affidabile ed economica.

- Attenuazione:** 76-82%
- Temperatura di fermentazione:** 18-25°C (64-77 °F)
- Flocculazione:** Medio
- Tolleranza alcolica:** 9-11% abv
- Tasso di inoculo:** 50-100 g/hL
- Tasso di fermentazione:** Veloce
- Carattere POF:** Negativo
- Riduzione diacetile:** Veloce



### Contributo aromatico / stili di birra:

Pinnacle™ Heritage American Ale produce birre ben bilanciate con basse quantità di diacetile e un naso pulito alla banana, con alcuni accenni floreali che mettono in evidenza gli aromi di grano e luppolo. Pinnacle™ Heritage American Ale è un ceppo particolarmente versatile, adatto a qualsiasi ricetta che richieda una fermentazione pulita: Pale Ale, Amber Ale, Brown Ale e Summer Ale; Bitter; American IPA e Session IPA particolarmente asciutte e fresche; Porter and Stout; oltre a birre importanti come Imperial Stout, Imperial IPA o Barley Wine.

