

活性干酿酒酵母

Heritage American Ale

产品信息

从精酿啤酒爱好者的角度为
精酿啤酒厂 打造

Pinnacle 优质活性干燥酿酒酵母的性能与液体酵母相当。它是一种实用、效果一致且具有成本效益的选择。

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。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 50–100 g/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。

发酵度*：
76–82%

发酵温度：
16–21°C (60–70°F)

絮凝：
高。这菌种
可让啤酒清亮。

酒精耐受性：
9–11% 以上

发酵速度*：
极快

泡沫稳定性：
极好

酚类异味特点：
否

双乙酰还原：
快速

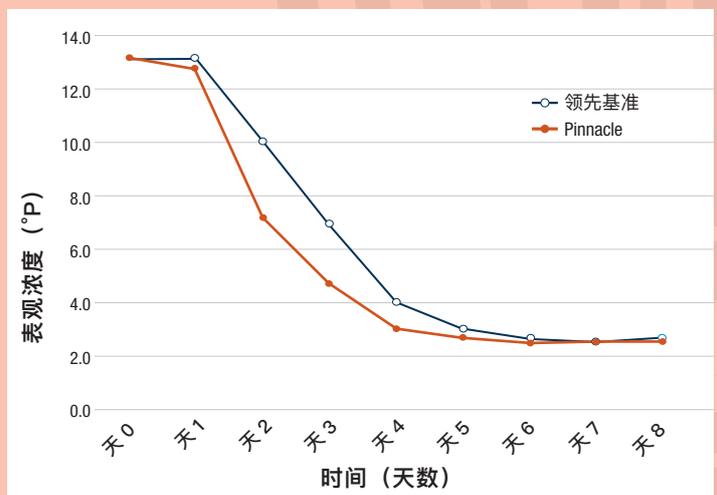
投入率：
50–100 g/hL



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。

* 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。



20°C (68°F) 温度下发酵的 13°P 麦芽汁中 Pinnacle Heritage American Ale 与领先基准的比较