



## 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 <sup>6</sup> células de levadura
Bacterias totales	< 1 cfu per 10 <sup>6</sup> células de levadura

**Envasado:** packs envasados al vacío de 500 g, packs envasados al vacío de 10 kg y sobres de 11,5 g.

**Vida útil:** tres años desde la fecha de producción.

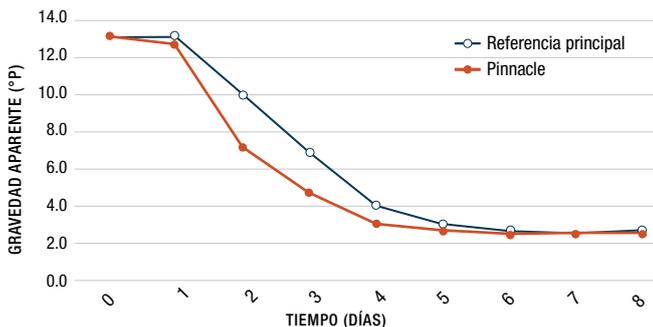
**Condiciones de almacenamiento:** el producto debe almacenarse en condiciones secas a 4-10°C (39-50°F). El envase al vacío está duro hasta que se rompe el precinto. Los packs abiertos deben volverse a sellar si no se han utilizado en su totalidad, almacenarse a 4°C (39°F) y usarse en un plazo de cinco 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 50-100 g/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 500 g) 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 500 g 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%



**Temperatura de fermentación:**

18-25°C (64-77°F)



**Floculación:**

Media



**Tolerancia alcohólica:**

9 - 11% abv



**Índice de dosificación:**

50-100 g/hL



**Tasa de fermentación:**

Rápida



**Carácter POF:**

Negativo



**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.

