



FERMENTO DE CERVEJA ATIVO SECO

Heritage American Ale

informação de produto

para **Mestres Cervejeiros**
dos apreciadores de cervejas artesanais

Ingredientes: Levedura, emulsionante (E491).

Análise típica no embalagem:

% peso seco	> 93%
Contagem de leveduras viáveis (cfu/g)	> 6.0E+09
Não Saccharomyces spp.	< 1 cfu per 10 ⁶ células de levedura
Bactérias Totais	< 1 cfu per 10 ⁶ células de levedura

Embalagens: Embalagens fechadas a vácuo de 500g, embalagens fechadas a vácuo de 10kg e saquetas de 11.5g.

Validade: Três anos desde a data de produção.

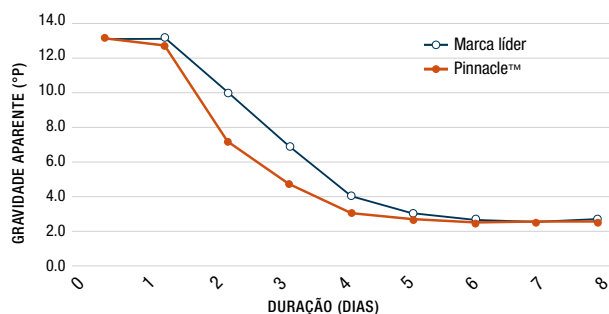
Condições de armazenamento: O produto deve ser guardado em local seco a 4-10°C (39-50°F). A embalagem fechada a vácuo está firme até ser quebrado o selo. As embalagens abertas devem ser seladas novamente se não forem usadas por completo, guardadas a 4°C (39°F) e usadas no prazo de cinco dias.

Dose de inoculação: A dose de levedura varia consoante a gravidade original do mosto e as condições de fabrico da cerveja. É aconselhável inocular no mínimo 0.5 milhões de células viáveis por mL por °Plato. Uma dose de fermento de 50-100g/hL irá alcançar no mínimo 3.6 – 6 milhões de células viáveis por mL.

A levedura pode ser utilizada diretamente com sucesso, mas se optar por rehidratar, siga estes passos:

1. Prepare o meio de rehidratação:
10 vezes o peso da levedura (5 litros para uma embalagem de 500g), utilizando mosto estéril (< 5° Plato) ou água estéril a 28-35°C (82-95°F), idealmente a 30°C (86°F). Não usar água desmineralizada.
2. Abra a embalagem de 500g com uma tesoura esterilizada. Espalhe suavemente pela superfície para evitar a formação de torrões.
3. Mexa suavemente e deixe repousar durante 15-20 minutos. Uma rehidratação lenta permite que as membranas do fermento se formem novamente.
4. Nunca sujeite a levedura a choques térmicos: ajuste a temperatura da levedura rehidratada a cerca de 5°C (9°F) do mosto a ser inoculado adicionando mosto.
5. Mexa suavemente e deixe repousar durante 5-10 minutos.
6. Mexa bem e misture com o mosto para iniciar a fermentação. Use a levedura rehidratada nos 30 minutos seguintes à rehidratação.

Comparação da Pinnacle™ Heritage American Ale com um referencial líder num mosto de 13°P fermentado a 20°C (68°F).



Levedura seca ativa de alta qualidade Pinnacle™ para cervejaria seu desempenho é comparável ao do fermento líquido. Além disso, é uma opção prática, consistente e econômica.

Atenuação:
76-82%

Temperatura de fermentação:
18-25 °C (64-77°F)

Floculação:
Medio

Tolerância ao álcool:
9-11% abv

Dose de fermento:
50-100 g/hL

Velocidade de fermentação:
Rápida

Caráter POF:
Negativo

Redução de diacetil:
Rápida



Contribuição aromática/estilos de cerveja:

A Pinnacle™ Heritage American Ale produz cervejas equilibradas com baixo diacetil e um aroma límpido a banana com alguns toques florais que permitem aos sabores a cereais e hop sobressair.

A Pinnacle™ Heritage American Ale é uma excelente estirpe versátil apropriada para qualquer receita que exija uma fermentação límpida: Pale, Amber, Brown e Summer Ales; Bitter; American IPA e Session IPA refrescantes e intensas; Porter e Stout; assim como grandes cervejas como Imperial Stout, Imperial IPA ou Barley Wine.

