



## FERMENTO SECO ATIVO PARA CERVEJA

# Heritage Cologne Ale

informações do produto

Levedura seca ativa para cerveja Pinnacle™ de alta qualidade é comparável em desempenho à levedura líquida. Além disso, é uma opção prática, consistente e econômica.

**Ingredientes:** Fermento, emulsificante (E491).

**Análise típica na embalagem:**

% peso seco	> 93%
Contagem de Levedura Viável (ufc/g)	> 6.0E+09
<i>Non Saccharomyces spp.</i>	<1 ufc em 10 <sup>6</sup> células
Bactérias Totais	<1 ufc em 10 <sup>6</sup> células

**Embalagem:** pacotes a vácuo de 500g, pacote a vácuo de 10kg e sachês de 11.5g.

**Vida útil:** Três anos a partir da data de produção.

**Condições de armazenamento:** O produto deve ser armazenado em condições secas a 4-10°C (39-50°F). A embalagem a vácuo é rígida até que o selo seja quebrado. Pacotes abertos devem ser re-selados se não forem completamente utilizados e armazenados a 4°C (39°F) e utilizados dentro de cinco dias.

**Taxa de inoculação:** A taxa de inoculação varia com a gravidade original do mosto, assim como com as condições de brassagem. Recomendamos inocular um mínimo de 0,5 milhão de células viáveis por mL por °Plato. Inocular com 50-100 g/hL alcançará um mínimo de 3 – 6 milhões de células viáveis por mL.

**O fermento pode ser inoculado diretamente com sucesso, mas se você preferir reidratar, siga estes passos:**

1. Prepare o meio de reidratação:  
10 vezes o peso do fermento (5 litros para um pacote de 500g), usando ou mosto estéril (<5° Plato) ou água estéril a 28-35°C (82-95°F), ótimo 30°C (86°F). Não use água desmineralizada.
2. Abra a embalagem de 500g com tesouras esterilizadas. Polvilhe na superfície suavemente para evitar a formação de grumos.
3. Mexa suavemente e depois deixe por 15-20 minutos. Uma reidratação lenta permite que as membranas da levedura se refaçam.
4. Nunca submeta o fermento a choque térmico: ajuste a temperatura do fermento reidratado para dentro de 5°C da do mosto a ser inoculado adicionando mosto.
5. Mexa delicadamente e deixe por 5-10 minutos.
6. Mexa bem e despeje no mosto para iniciar a fermentação. Use o fermento reidratado dentro de 30 minutos após a reidratação.

para **Cervejeiros artesanais**  
de amantes de cerveja artesanal



**Atenuação:**  
76-82%



**Temperatura de fermentação:**  
16-22°C (61-72°F)



**Floculação:**  
Médio



**Tolerância ao álcool:**  
10% ABV



**Taxa de inóculo:**  
50-100 g/hL



**Taxa de fermentação:**  
Médio



**Estabilidade da Turbidez com Dry Hop:**  
Moderado



**Estabilidade da Espuma:**  
Excelente



**Caráter POF:**  
Negativo



**Redução de diacetil:**  
Médio



### Sabor e aroma

Pinnacle™ Cologne Ale é altamente versátil, oferecendo um perfil limpo, lembrando uma lager, com sutis notas frutadas. A temperatura de fermentação é um fator chave para controlar a produção de ésteres, permitindo uma variedade de estilos, desde um Kölsch refrescante até IPAs com forte presença de lúpulo e stouts encorpadas. Essas qualidades a tornam uma escolha ideal para uma levedura de casa.



### Estilos de cerveja

Kölsch, California Common, Trigo Americana, Ale Clara, Pale Ale, IPA, Hazy IPA, Cervejas Frutadas

**Gráfico Aranha:** Influências da Temperatura na Produção de Éster

