



LEVADURA SECA Y ACTIVA PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA

Heritage Cologne Ale Para productores de cerveza artesanal de amantes de la cerveza artesanal

Información del producto

La levadura de cerveza seca activa Pinnacle™ de alta calidad es comparable en su rendimiento con la levadura líquida. Además, es una opción práctica, constante y rentable.

Ingredientes: Levadura, emulsionante (E491).

Análisis típico en el envasado:

% peso seco	> 93%
Recuento de levadura viable (ufc/g)	> 6.0E+09
<i>Non Saccharomyces spp.</i>	<1 ufc em 10 ⁶ células
Bacterias Totales	<1 ufc em 10 ⁶ células

Embalaje: paquetes al vacío de 500g, paquete al vacío de 10kg 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 paquete al vacío es rígido hasta que se rompe el sello. Los paquetes abiertos deben volver a sellarse si no se usan completamente y almacenarse a 4°C (39°F) y usarse dentro de cinco días.

Tasa de inoculación: La tasa de inoculación varía según la gravedad original del mosto y las condiciones de elaboración. Recomendamos inocular un mínimo de 0,5 millones de células viables por mL por °Plato. Inocular a 50-100 g/hL logrará un mínimo de 3-6 millones de células viables por mL.

La levadura puede añadirse directamente con éxito, pero si prefieres rehidratarla, sigue estos pasos:

1. Prepare el medio de rehidratación: 10 veces el peso de la levadura (5 litros para un paquete de 500 g), usando mosto estéril (<5° Plato) o agua estéril a 28-35°C (82-95°F), óptimo 30°C (86°F). No usar agua desmineralizada.
2. Abra el paquete de 500 g con tijeras estériles. Espolvoree sobre la superficie con suavidad para evitar que se formen grumos.
3. Remueva suavemente y luego deje reposar durante 15-20 minutos. Una rehidratación lenta permite que las membranas de la levadura se reformen.
4. Nunca someta la levadura a un choque de temperatura: ajuste la temperatura de la levadura rehidratada a menos de 5°C (9°F) del mosto a inocular añadiendo mosto.
5. Remueva suavemente y deje reposar durante 5-10 minutos.
6. Remueve bien y vierte en el mosto para iniciar la fermentación. Usa la levadura rehidratada dentro de los 30 minutos posteriores a la rehidratación.



Atenuación:
76-82%



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



Floculación:
Medio



Tolerancia al alcohol:
10% ABV



Tasa de inoculación:
50-100 g/hL



Sabor y aroma

Pinnacle™ Cologne Ale es altamente versátil, ofreciendo un perfil limpio que recuerda a una lager, con sutiles notas afrutadas. La temperatura de fermentación es una palanca clave para controlar la producción de ésteres, lo que permite una gama de estilos desde una refrescante Kölsch hasta IPAs con predominio de lúpulo y stouts de cuerpo alto. Estas cualidades la hacen una elección ideal para una levadura de casa.



Estilos de cerveza

Kolsch, California Common, Trigo Americano, Ale Rubia, Pale Ale, IPA, IPA Turbia, Cervezas con Frutas

Gráfico de araña: Influencias de la temperatura en la producción de ésteres

