



LEVURE DE BRASSAGE SÈCHE ACTIVE

Heritage Cologne Ale

informations sur le produit

La levure sèche active de haute qualité Pinnacle™ offre des performances comparables à celles de la levure liquide. De plus, c'est une option pratique, constante et économique.

Ingrédients: Levure, émulsifiant (E491).

Analyse typique au niveau du conditionnement:

% poids sec	> 93%
Nombre de levures viables (UFC/g)	> 6.0E+09
Espèces non Saccharomyces	<1 cfu in 10 ⁶ cells
Bactéries totales	<1 cfu in 10 ⁶ cells

Conditionnement: sachets sous vide de 500g, sachets sous vide de 10kg et sachets de 11.5g.

Durée de conservation: Trois ans à compter de la date de production.

Conditions de conservation: Le produit doit être conservé au sec à une température de 4 à 10°C (39 à 50°F). L'emballage sous vide est rigide tant qu'il n'est pas ouvert. Les emballages ouverts doivent être refermés s'ils ne sont pas entièrement utilisés et conservés à 4°C (39°F) et consommés dans les cinq jours.

Taux d'ensemencement: Le taux d'ensemencement varie en fonction de la densité initiale du moût ainsi que des conditions de brassage. Nous conseillons d'ensemencer un minimum de 0.5 million de cellules viables par mL et par °Plato. Un ensemencement de 50 à 100 g/hL permettra d'obtenir un minimum de 3 à 6 millions de cellules viables par mL.

On peut ensemer directement la levure avec succès, mais si vous préférez la réhydrater, suivez ces étapes:

1. Préparer le milieu de réhydratation:

10 fois le poids de la levure (5 litres pour un sachet de 500g), en utilisant soit du moût stérile (< 5° Plato) ou de l'eau stérile à 28-35°C (82-95°F), optimal 30°C (86°F). Ne pas utiliser d'eau déminéralisée.

2. Ouvrez le sachet de 500g avec des ciseaux stériles. Saupoudrez délicatement sur la surface pour éviter les grumeaux.

3. Remuer délicatement puis laisser reposer 15 à 20 minutes. Une réhydratation lente permet aux membranes de levure de se reformer.

4. Ne jamais soumettre la levure à un choc thermique: ajuster la température de la levure réhydratée à moins de 5°C (9°F) de celle du moût à inoculer en ajoutant du moût.

5. Remuer délicatement et laisser reposer 5 à 10 minutes.

6. Bien mélanger et verser dans le moût pour démarrer la fermentation. Utiliser la levure réhydratée dans les 30 minutes suivant sa réhydratation.

Pour les **brasseurs artisanaux**
par les amateurs de bières artisanales



Atténuation:

76-82%



Fermentation température:

16-22°C (60-72°F)



Floculation:

Moyenv



Tolérance à l'alcool:

10% ABV



Fréquence de lancer:

50-100 g/hL



Saveur et arôme

La bière Pinnacle™ Cologne Ale est extrêmement polyvalente, offrant un profil net et rafraîchissant rappelant une lager, avec de subtiles notes fruitées. La température de fermentation est un levier essentiel pour contrôler la production d'esters, permettant ainsi d'obtenir une gamme de styles allant d'une Kölsch rafraîchissante à des IPA houblonnées en passant par une stout corsée. Ces qualités en font un choix idéal pour une levure maison.



Styles de bière

Kölsch, California Common, American Wheat, Blonde Ale, Pale Ale, IPA, Hazy IPA, Bières fruitées



Vitesse de fermentation:

Moyenv



Stabilité du trouble avec houblonnage à sec:

Moderate



Stabilité de la mousse:

Excellent



Personnage POF:

Négatif



Réduction du diacétyle:

Moyenv

Diagramme en araignée: Influence de la température sur la production d'esters

