

## FERMENTO DE CERVEJA ATIVO SECO

# Heritage English Ale

informação de produto

A Levedura de Cerveja Ativa Seca de alta qualidade Pinnacle possui uma ação semelhante à da levedura líquida. Além disso, trata-se de uma opção prática, consistente e econômica.

**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 per10 <sup>8</sup> células de levedura
Bactérias Totais	< 1 cfu per10 <sup>8</sup> células de levedura

**Embalagens:** Embalagens fechadas a vácuo de 500 g, embalagens fechadas a vácuo de 10 kg e saquetas de 11,5 g.

**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 levedura de 50-100 g/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 500 g), 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 500 g 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 reidratada 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 reidratada nos 30 minutos seguintes à rehidratação.

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



**Atenuação\*:**

72-78%



**Temperatura de fermentação:**

18-22°C (64-72°F)



**Floculação:**

Muito alta



**Tolerância ao álcool:**

9-11% abv



**Dose de fermento:**

50-100 g/hL



**Velocidade de fermentação\*:**

Muito rápida



**Estabilidade da espuma:**

Excelente



**Caráter POF:**

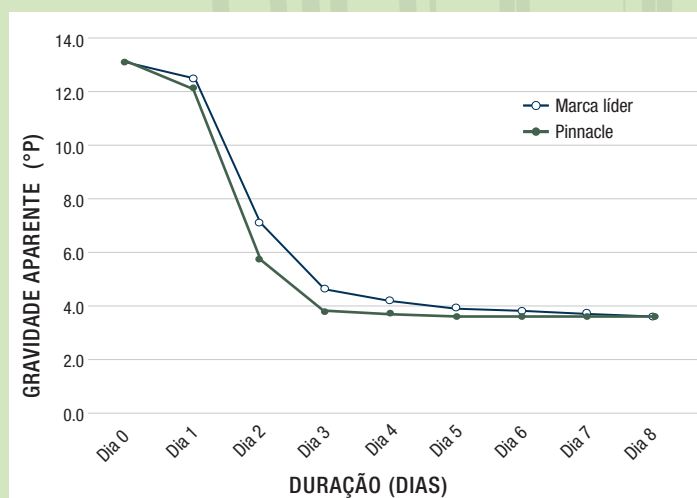
Negativo



**Contribuição aromática/estilos de cerveja:**

O Pinnacle Heritage English Ale produz cervejas encorpadas, ligeiramente frutadas e com aroma a ésteres, com um acabamento límpido e ligeiramente doce que permite que o malte e hop se destaquem, especialmente a 18 °C (64 °F). A Pinnacle Heritage English Ale deve a sua popularidade à sua versatilidade entre estilos ingleses equilibrados: Bitter, Mild, ESB, Brown Ale, IPA de médio corpo, English Barley Wine e DIPAs. Forma muitos sedimentos e cria produtos muito claros, sendo por isso apropriado para acondicionamento em barris.

\* A duração da fermentação e o grau de atenuação dependem da velocidade de inoculação, manuseamento da levedura, temperatura de fermentação e composição inicial do mosto.



A comparação entre o Pinnacle Heritage English Ale e uma marca líder num mosto de 13 °P fermentado a 20 °C (68 °F)