



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 embalamento:

% peso seco	> 93%
Contagem de leveduras viáveis (cfu/g)	> 6.0E+09
Não Saccharomyces spp.	< 1 cfu per10 ⁸ células de levedura
Bactérias Totais	< 1 cfu per10 ⁶ células de levedura

Embalagens: Embalagens fechadas a vácuo de 500g, embalagens fechadas a vácuo de 10kg 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 50-100g/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 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.

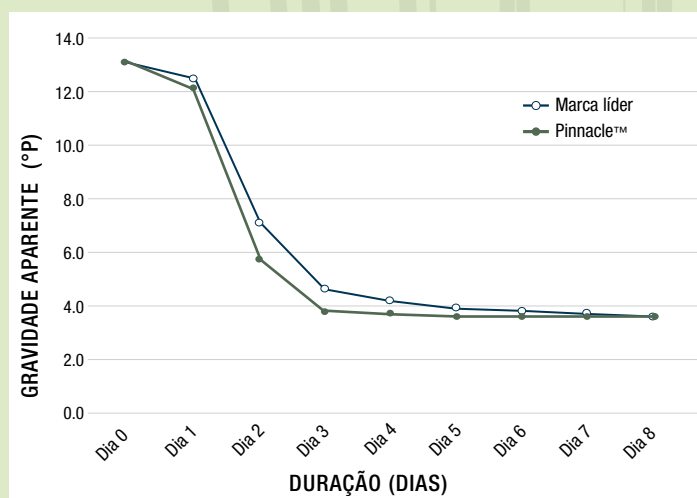
Atenuação: 72-78%	Dose de fermento: 50-100 g/hL
Temperatura de fermentação: 18-22°C (64-72°F)	Velocidade de fermentação*: Muito rápida
Floculação: Muito alta	Estabilidade da espuma: Excelente
Tolerância ao álcool: 9-11% abv	Caráter POF: Negativo



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 DIPa. 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)