



## LEVADURA SECA Y ACTIVA PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA

# Heritage Pilsner

### Información del producto

Para **productores de cerveza artesanal**  
de amantes de la cerveza artesanal

La levadura seca y activa de alta calidad para la producción de cerveza de Pinnacle™ tiene un rendimiento comparable a la levadura líquida. Además, es una opción práctica, homogénea y rentable.

**Ingredientes:** levadura y emulsionante (E491).

#### Análisis típico en el envasado:

% de peso seco	> 93%
Recuento de levadura viable (cfu/g)	> 6.0E+09
Sin suplemento Saccharomyces	< 1 cfu per10 <sup>6</sup> células de levadura
Bacterias totales	< 1 cfu per10 <sup>6</sup> células de levadura

**Envasado:** packs envasados al vacío de 500g, packs envasados al vacío de 10kg y sobres de 11.5g.

**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 envase al vacío está duro hasta que se rompe el precinto. Los packs abiertos deben volverse a sellar si no se han utilizado en su totalidad, almacenarse a 4°C (39°F) y usarse en un plazo de cinco días.

**Índice de dosificación:** el índice de dosificación varía con la gravedad original del mosto, además de con las condiciones de producción de la cerveza. Recomendamos inocular un mínimo de 1 millones de células viables por ml por grado Plato. La dosificación a 100-200g/hL logrará un mínimo de células viables de 6 a 12 millones por ml.

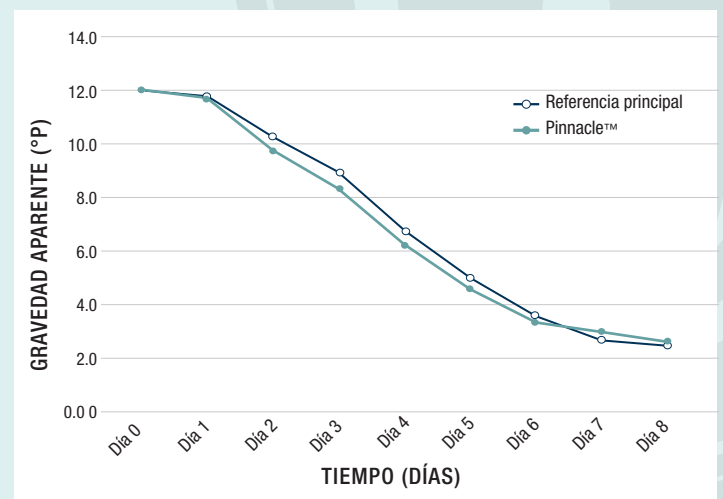
La levadura puede dosificarse directamente con éxito pero, si prefiere hidratarla, siga los siguientes pasos:

1. Prepare el medio de rehidratación:  
10 veces el peso de la levadura (5 litros para un paquete de 500g) usando un mosto esterilizado (<5 °Plato) o agua esterilizada a 23-30°C (73-86°F), con una temperatura óptima de 25°C (77°F). No use agua desmineralizada.
2. Abra el paquete de 500g con unas tijeras esterilizadas. Espolvoree en la superficie cuidadosamente para evitar que se aglutine.
3. Remueva con cuidado y déjelo actuar durante 15-20 minutos. Una rehidratación lenta permite que las membranas de la levadura se reformen.
4. Nunca exponga la levadura a un cambio de temperatura brusco: ajuste la temperatura de la levadura reciclada dentro de los 5°C del mosto para que se inocule al añadir mosto.
5. Remueva con cuidado y déjelo actuar durante 5-10 minutos.
6. Remueva bien y viértala en el mosto para comenzar la fermentación. Use la levadura rehidratada en un plazo de 30 minutos desde la rehidratación.

- Atenuación\*:** 74-81%
- Temperatura de fermentación:** 12-15°C (54-59°F)
- Floculación:** Alta. Esta levadura tiene una alta floculación y de ella se obtienen cervezas brillantes.
- Tolerancia alcohólica:** 9-11% abv
- Índice de dosificación:** 100-200 g/hL
- Tasa de fermentación\*:** Muy rápida
- Estabilidad de la espuma:** Muy buena
- Carácter POF:** Negativo
- Reducción de diacetilo:** Rápida

**Aportación aromática/tipos de cerveza:**  
Pinnacle™ Heritage Pilsner es una levadura que produce cerveza Lager y Pilsner secas, limpias y refrescantes. Las cervezas que produce tienen un perfil de sabor puro con un aroma exquisito, complejo, sutil y afrutado y un paladar suave, creando una cerveza con un aroma muy limpio y vivo, fiel al estilo de cerveza Lager/Pilsner. Esta cepa versátil que fermenta en el fondo de los recipientes es apta para todos los tipos europeos de Lagers, además de ideal para German y Bohemian Pilsner, American Pilsner, Maibock, Doppelbock, Oktoberfest y Marzen.

\* El tiempo de fermentación y el grado de atenuación dependen de la tasa de inoculación, el manejo de la levadura, la temperatura de fermentación y la composición inicial del mosto.



Comparación de Pinnacle™ Heritage Pilsner con una referencia principal en un mosto de 12 °P fermentado a 12 °C (54°F).