

Heritage Pilsner

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 ⁶ 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 11.5g.

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 1 milhões de células viáveis por mL por °Plato. Uma dose de fermento de 100-200g/hL irá alcançar no mínimo 6 – 12 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 23-30°C (73-86°F), idealmente a 25°C (77°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.

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

Atenuação*:
74-81%

Temperatura de fermentação:
12-15°C (54-59°F)

Floculação:
Alta. Esta estirpe é altamente floculante e resulta em cervejas límpidas.

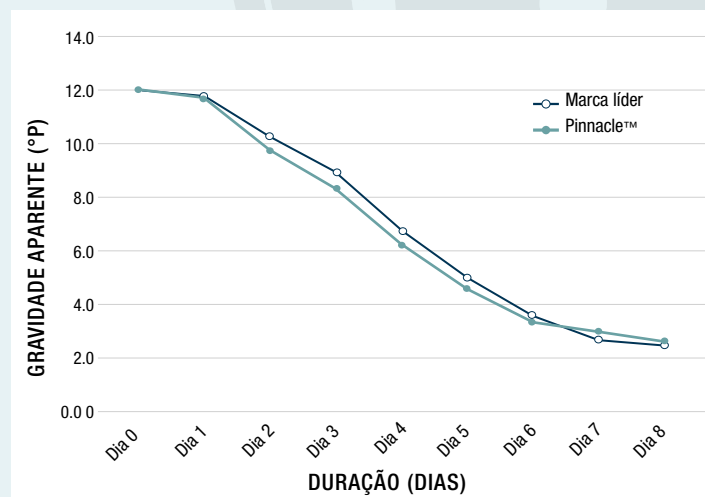
Tolerância ao álcool:
9-11% abv



Contribuição aromática/estilos de cerveja:

A Pinnacle™ Heritage Pilsner é uma levedura que produz lagers e pilsners secas, límpidas, intensas e refrescantes. As cervejas resultantes possuem um perfil de sabor puro com um aroma fino, complexo, sutil e frutado, e um palato suave – resultando numa cerveja com um aroma muito límpido e intenso, típica de uma lager/pilsner. Esta versátil estirpe de fermentação baixa é apropriada para todos os tipos de lagers europeias e ideal para German e Bohemian Pilsner, American Pilsner, Maibock, Doppelbock, Oktoberfest e Marzen.

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



A comparação entre o Pinnacle™ Heritage Pilsner e uma marca líder num mosto de 12 °P fermentado a 12 °C (54 °F)