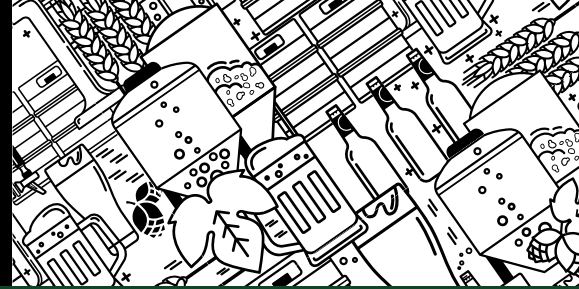


PINNACLE™



FERMENTO SECO ATIVO PARA CERVEJA

Juicy IPA

informações do produto

A Levedura seca ativa Pinnacle™ de alta qualidade é comparável em desempenho ao fermento líquido. Além disso, é uma opção prática, consistente e econômica.

Ingredientes: Fermento, emulsificante (E491).

Análise típica na embalagem:

% peso seco	> 93%
Contagem de Levedura Viável (ufc/g)	> 6.0E+09
<i>Non Saccharomyces spp.</i>	<1 ufc em 10 ⁶ células
Bactérias Totais	<1 ufc em 10 ⁶ células

Embalagem: pacotes a vácuo de 500g, pacote a vácuo de 10kg e sachês de 11.5g.

Vida útil: Três anos a partir da data de produção.

Condições de armazenamento: O produto deve ser armazenado em condições secas a 4-10°C (39-50°F). A embalagem a vácuo é rígida até que o selo seja quebrado. Pacotes abertos devem ser re-selados se não forem completamente utilizados e armazenados a 4°C (39°F) e utilizados dentro de cinco dias.

Taxa de inoculação: A taxa de inoculação varia com a gravidade original do mosto, assim como as condições de brassagem. Recomendamos inocular no mínimo 0,5 milhão de células viáveis por mL por °Plato. Inocular a 50-100 g/hL alcançará um mínimo de 3 – 6 milhões de células viáveis por mL.

O fermento pode ser inoculado diretamente com sucesso, mas se você preferir reidratar, siga estes passos:

1. Prepare o meio de reidratação:
10 vezes o peso do fermento (5 litros para um pacote de 500g), usando ou mosto estéril (<5° Plato) ou água estéril a 28-35°C (82-95°F), ótimo 30°C (86°F). Não use água desmineralizada.
2. Abra a embalagem de 500g com tesouras esterilizadas. Polvilhe na superfície suavemente para evitar a formação de grumos.
3. Mexa suavemente e depois deixe descansar por 15-20 minutos. Uma reidratação lenta permite que as membranas da levedura se reformem.
4. Nunca submeta o fermento a choque de temperatura: ajuste a temperatura do fermento reidratado para dentro de 5°C (9°F) da mostura a ser inoculada adicionando mostura.
5. Mexa delicadamente e deixe por 5-10 minutos.
6. Mexa bem e despeje no mosto para iniciar a fermentação. Use o fermento reidratado dentro de 30 minutos após a reidratação.

para **Cervejeiros artesanais**
de amantes de cerveja artesanal



Atenuação:
76-82%



Temperatura de fermentação:
18-22°C (64-72°F)



Floculação:
Alto



Tolerância ao álcool:
11% ABV



Taxa de Inóculo:
50-100 g/hL



Sabor e aroma

Pinnacle™ Juicy IPA é indiscutivelmente um padrão de excelência para IPAs e Ales inglesas tradicionais. Famosa por sua atividade que promove turbidez em estilos de cerveja com dry-hop, é uma levedura de referência para IPAs turvas e juicy. Com sua herança britânica, esta levedura também é adequada para estilos com predominância de malte, proporcionando atenuação média e produção moderada de ésteres. Com sua versatilidade excepcional, Pinnacle™ Juicy IPA é uma excelente levedura “da casa” para cervejarias que desejam criar cervejas de destaque em uma variedade de estilos.



Estilos de cerveja

IPA Juicy/Hazy, Pale Ale, English Mild, Brown Ale, Oatmeal Stout, Sweet Stout, Sour Frutada



Importante

Para alcançar turbidez ideal em estilos de IPA turva, recomendamos fazer dry hopping durante as fases finais da fermentação. Adições de dry hop no início (nas primeiras 48 horas) não promovem a formação de turbidez e podem até reduzir a turbidez que se desenvolve com o dry hopping tardio.



Taxa de fermentação:
Rápido



Estabilidade da turbidez com dry-hop:
Excelente



Estabilidade da Espuma:
Excelente



Caráter POF
Negativo



Redução de diacetil:
Rápido



Escaneie aqui
para mais informações

