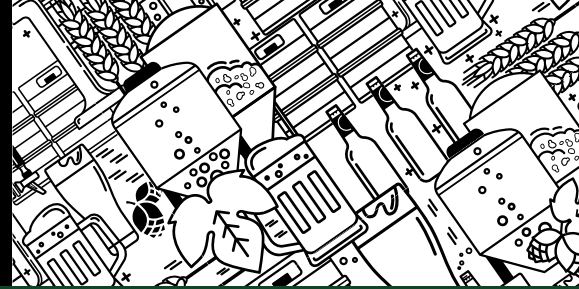


# PINNACLE™



## LEVADURA SECA Y ACTIVA PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA

### Juicy IPA

Información del producto

Para productores de cerveza artesanal de amantes de la cerveza artesanal

La levadura cervecera seca activa Pinnacle™ de alta calidad tiene un rendimiento comparable al de la levadura líquida. Además, es una opción práctica, consistente y económica.

**Ingredientes:** Levadura, emulgente (E491).

**Análisis típico en el envasado:**

% peso seco	> 93%
Recuento de levaduras viables (ufc/g)	> 6.0E+09
<i>Non Saccharomyces spp.</i>	<1 ufc em 10 <sup>6</sup> células
Total de bacterias	<1 ufc em 10 <sup>6</sup> células

**Envases:** Envases al vacío de 500g, envases al vacío de 10kg y sobres de 11.5g.

**Vida útil:** Tres años a partir de la fecha de producción.

**Condiciones de almacenamiento:** El producto debe almacenarse en un lugar seco a una temperatura de 4-10°C (39-50°F). El envase al vacío permanece firme hasta que se rompe el sello. Una vez abierto, los envases deben volver a cerrarse si no se han usado completamente y almacenarse a una temperatura de 4°C (39°F) y consumirse en un plazo de cinco días.

**Tasa de inoculación:** La tasa de inoculación varía según la densidad original del mosto y las condiciones de elaboración. Recomendamos inocular un mínimo de 0.5 millones de células viables por ml por °Plato. Una inoculación de 50-100g/hL alcanzará un mínimo de 3-6 millones de células viables por ml.

**La levadura se puede agregar directamente con éxito, pero si prefieres rehidratarla, sigue estos pasos:**

1. Prepare el medio de rehidratación:  
10 veces el peso de la levadura (5 litros para un paquete de 500g), utilizando mosto estéril (<5° Plato) o agua estéril a 28-35°C (82-95°F), óptimo 30°C (86°F). No utilice agua desmineralizada.
2. Abra el paquete de 500g con tijeras esterilizadas. Espolvoree suavemente sobre la superficie para evitar grumos.
3. Remueva suavemente y deje reposar de 15 a 20 minutos. Una rehidratación lenta permite que las membranas de la levadura se regeneren.
4. Nunca someta la levadura a un choque térmico: ajuste la temperatura de la levadura rehidratada a 5°C (9°F) del mosto que se va a inocular agregando mosto.
5. Remueva suavemente y deje reposar durante 5-10 minutos.
6. Remueva bien y vierta la mezcla en el mosto para iniciar la fermentación. Use la levadura rehidratada dentro de los 30 minutos posteriores a la rehidratación.



**Atenuación:**  
76-82%



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



**Floculación:**  
Alta



**Tolerancia al alcohol:**  
11% ABV



**Tasa de inoculación:**  
50-100 g/hL



**Sabor y aroma**

Pinnacle™ Juicy IPA es, sin duda, un referente para las IPA y las ales inglesas tradicionales. Conocida por su capacidad para promover la turbidez en estilos de cerveza con dry-hop, es una cepa ideal para IPAs turbias y jugosas. Gracias a su herencia británica, esta levadura también es ideal para estilos con predominio de malta, proporcionando una atenuación media y una producción moderada de ésteres. Gracias a su excepcional versatilidad, Pinnacle™ Juicy IPA es una excelente cepa de la casa para cerveceros que buscan crear cervezas excepcionales en una variedad de estilos.



**Estilos de cerveza**

IPA jugosa/turbia, Pale Ale, English Mild, Brown Ale, Oatmeal Stout, Sweet Stout, Fruited Sour



**Importante**

Para lograr una turbidez óptima en los estilos de Hazy IPA, recomendamos aplicar dry hop durante las últimas etapas de la fermentación. Añadir dry hop en las primeras 48 horas no promueve la formación de turbidez e incluso puede reducirla.



**Tasa de fermentación:**  
Rápida



**Estabilidad de la turbidez con dry hop:**  
Excelente



**Estabilidad de la espuma:**  
Excelente



**Carácter POF:**  
Negativa



**Reducción de diacetilo:**  
Rápida



Escanee aquí para obtener más información

