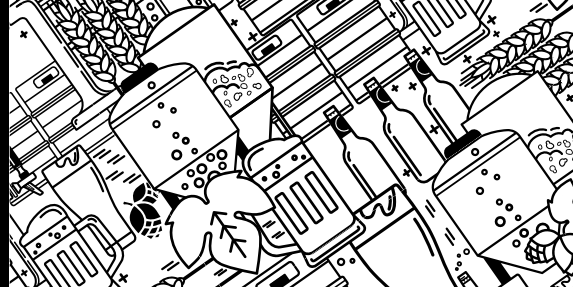


PINNACLE™



LEVURE DE BRASSAGE SÈCHE ACTIVE

Juicy IPA

informations sur le produit

La levure sèche active de haute qualité Pinnacle™ offre des performances comparables à celles de la levure liquide. De plus, c'est une option pratique, constante et économique.

Ingrédients: Levure, émulsifiant (E491).

Analyse typique au niveau du conditionnement:

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| % poids sec | > 93% |
| Nombre de levures viables (UFC/g) | > 6.0E+09 |
| Espèces non <i>Saccharomyces</i> | <1 cfu in 10 ⁶ cells |
| Bactéries totales | <1 cfu in 10 ⁶ cells |

Conditionnement: sachets sous vide de 500g, sachets sous vide de 10kg et sachets de 11.5g.

Durée de conservation: Trois ans à compter de la date de production.

Conditions de conservation: Le produit doit être conservé au sec à une température de 4 à 10°C (39 à 50°F). L'emballage sous vide est rigide tant qu'il n'est pas ouvert. Les emballages ouverts doivent être refermés s'ils ne sont pas entièrement utilisés et conservés à 4°C (39°F) et consommés dans les cinq jours.

Taux d'ensemencement: Le taux d'ensemencement varie en fonction de la densité initiale du moût ainsi que des conditions de brassage. Nous conseillons d'ensemencer un minimum de 0.5 million de cellules viables par mL et par °Plato. Un ensemencement de 50 à 100 g/hL permettra d'obtenir un minimum de 3 à 6 millions de cellules viables par mL.

On peut ensemer directement la levure avec succès, mais si vous préférez la réhydrater, suivez ces étapes:

1. Préparer le milieu de réhydratation:
10 fois le poids de la levure (5 litres pour un sachet de 500g), en utilisant soit du moût stérile (< 5° Plato) ou de l'eau stérile à 28-35°C (82-95°F), optimal 30°C (86°F). Ne pas utiliser d'eau déminéralisée.
2. Ouvrez le sachet de 500g avec des ciseaux stériles. Saupoudrez délicatement sur la surface pour éviter les grumeaux.
3. Remuer délicatement puis laisser reposer 15 à 20 minutes. Une réhydratation lente permet aux membranes de levure de se reformer.
4. Ne jamais soumettre la levure à un choc thermique : ajuster la température de la levure réhydratée à moins de 5°C (9°F) de celle du moût à inoculer en ajoutant du moût.
5. Remuer délicatement et laisser reposer 5 à 10 minutes.
6. Bien mélanger et verser dans le moût pour démarrer la fermentation. Utiliser la levure réhydratée dans les 30 minutes suivant sa réhydratation.

Pour les **brasseurs artisanaux**
par les amateurs de bières artisanales



Atténuation:

76-82%



Fermentation température:

18-22°C (65-72°F)



Floculation:

Haut



Tolérance à l'alcool:

11% vol



Fréquence de lancer:

50-100 g/hL



Saveur et arôme

La levure Pinnacle™ Juicy IPA est incontestablement une référence en matière d'IPA et de bières anglaises traditionnelles. Réputée pour son pouvoir trouble dans les bières houblonnées à cru, c'est une souche incontournable pour les IPA troubles et juteuses. De par son héritage britannique, cette levure est également bien adaptée aux styles maltés, offrant une atténuation Moyenne et une production modérée d'esters. Grâce à son exceptionnelle polyvalence, la Pinnacle™ Juicy IPA est une levure de base idéale pour les brasseurs qui souhaitent créer des bières exceptionnelles dans une variété de styles.



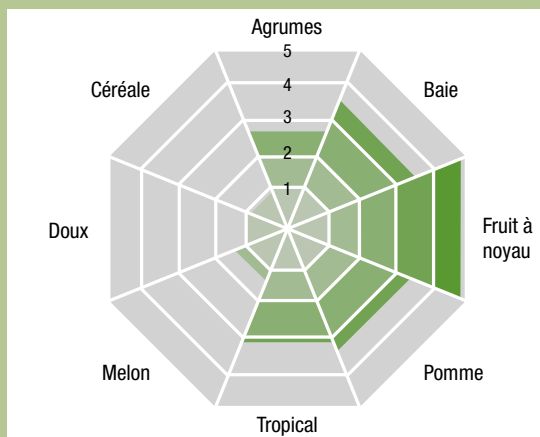
Styles de bière

IPA juteuse et trouble, Pale Ale, English Mild, Brown Ale, Oatmeal Stout, Sweet Stout, Fruited Sour



Important

Pour obtenir un trouble optimal dans les IPA troubles, nous recommandons d'effectuer un houblonnage à cru en fin de fermentation. Un houblonnage à cru précoce (dans les 48 premières heures) ne favorise pas la formation de trouble et peut même réduire le trouble qui se développe lors d'un houblonnage à cru tardif.



Scannez ici
pour plus d'informations