

# PINNACLE™



## LEVURE DE BRASSAGE SÈCHE ACTIVE

# Low Alcohol

## informations sur le produit

**Ingrédients:** Levure, émulsifiant (E491).

**Analyse typique au niveau du conditionnement:**

% poids sec	> 93%
Nombre de levures viables (UFC/g)	> 6.0E+09
levures non <i>Saccharomyces</i>	<1 cfu in 10 <sup>9</sup> cells
Bactéries totales	<1 cfu in 10 <sup>6</sup> 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:** Conserver le produit 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. Après ouverture, refermer l'emballage si le produit n'est pas entièrement utilisé et conserver à 4°C (39°F) et consommer 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 au minimum 0.5 million de cellules viables par mL par °Plato. Un ensemencement à 50 g/hL permettra d'obtenir un minimum de 3.6 millions de cellules viables par mL.

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

1. Préparer le milieu de réhydratation:  
Utiliser 10 fois le poids de la levure (5 litres pour un sachet de 500g), en utilisant: soit du moût stérile (< 5° Plato), soit de l'eau stérile à une température de 28 à 35°C (82 à 95°F), optimalement 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.

**Important:**

1. La pasteurisation est nécessaire pour garantir la stabilité du produit.
2. Un pH final de la bière inférieur à 4.5, idéalement inférieur à 4.2, est nécessaire pour améliorer la stabilité du produit.
3. Le rempotage ou la propagation de ce produit ne sont pas recommandés.

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

**Levure sèche active de haute qualité Pinnacle™**

ses performances sont comparables à celles de la levure liquide. De plus, c'est une option pratique, fiable et économique.

- Atténuation [ADF]:** 10-20%
- Fréquence de lancer:** 50 g/hL
- Fermentation température:** 18-22°C (64-77°F)
- Vitesse de fermentation:** Très rapide
- Floculation:** Moyen
- Personnage POF:** Négatif
- Production d'alcool:** +/- 0.1 ABV par °P
- Réduction du diacétyle:** Rapide

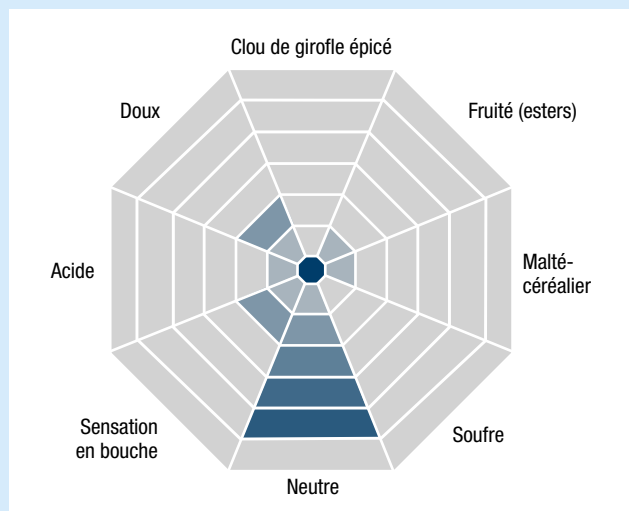


**Apport aromatique:**

Pinnacle™ Low Alcohol est une levure à teneur en maltose négative, spécialement sélectionnée pour produire une bière limpide à faible teneur en alcool avec de très faibles notes de moût et de céréales. Son arôme pur et l'absence de faux goûts phénoliques la rendent adaptée à une grande variété de styles de bière.

**Styles de bière:**

IPA, NEIPA, Lager, Pale Ale, Stout



Scannez ici  
pour plus d'informations