



FERMENTO DE CERVEJA ATIVO SECO

Heritage Pilsner

informação de produto

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

A Levedura de Cerveja Ativa Seca de alta qualidade Pinnacle possui uma ação semelhante à da levedura líquida. Além disso, se trata de uma opção prática, consistente e econômica.

Ingredientes: Levedura, emulsionante (E491).

Análise típica n balamento:

% peso seco	> 93%
Contagem de leveduras viáveis (cfu/g)	> 6.0E+09
Não <i>Saccharomyces</i> spp.	< 1 cfu per 10 ⁶ células de levedura
Bactérias totais	< 1 cfu per 10 ⁶ células de levedura

Embalagens: Embalagens fechadas a vácuo de 500 g, embalagens fechadas a vácuo de 10 kg e sacos de 11,5 g.

Validade: Três anos a partir da data de produção.

Condições de armazenamento: O produto deve ser guardado em local seco, em uma temperatura de 4-10°C (39-50 °F). A embalagem fechada a vácuo permanece intacta até que o selo seja quebrado. Embalagens abertas devem ser seladas novamente se não forem utilizadas por completo, e armazenadas a 4°C (39 °F), devendo ser utilizadas em até cinco dias.

Dose de inoculação: A dose de levedura varia de acordo com a gravidade original do mosto e as condições de fabrico da cerveja. É recomendado inocular no mínimo 1 milhão de células viáveis por mL por °Plato. Uma dose de fermento de 100-200 g/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 reidratar, siga esses passos:

1. Prepare o meio de reidratação:
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 caroços.
3. Mexa suavemente e deixe descansar por 15-20 minutos. Uma reidratação lenta permite que as membranas do fermento se formem novamente.
4. Nunca exponha 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 depois da reidratação.

Atenuação:

74-81%



Temperatura de fermentação:

12-15°C (53-59°F)



Floculação:

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



Tolerância ao álcool:

9- 11% abv



Dose de fermento:

100-200 g/hL



Velocidade de fermentação:

Muito rápida



Estabilidade da espuma:

Muito boa



Caráter POF:

Negativo



Redução de diacetil:

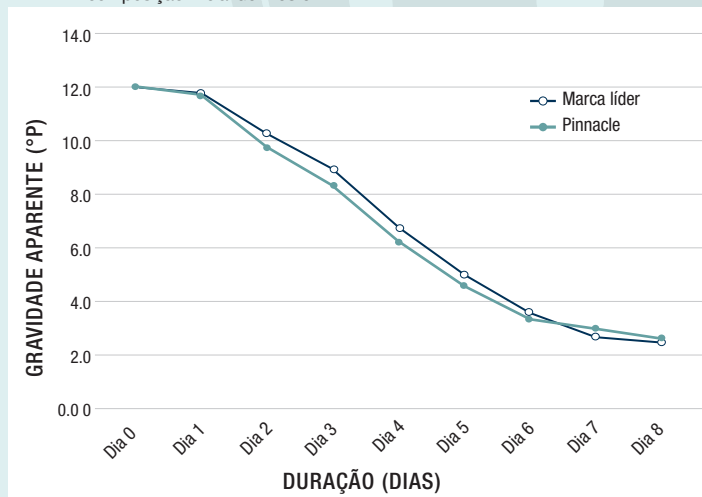
Rápida



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, característico de uma lager/pilsner. Esta versátil estirpe de fermentação baixa é adequada 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, manuseio 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)