

活性干酿酒酵母

Heritage Pilsner

产品信息

Pinnacle 优质活性干酿酒酵母的性能与液体酵母相当。它是一种实用、效果一致且具有成本效益的选择。

成分：酵母、乳化剂 (E491)。

包装的典型分析：

% 干重	> 93%
活酵母计数 (cfu/g)	> 6.0E+09
非酵母属	< 1 cfu 每一百万酵母细胞
细菌总数	< 1 cfu 每一百万酵母细胞

包装：500g真空包装、10kg真空包装、11.5g袋装。

保质期：生产日期起三年。

储存条件：产品应保存在干燥环境中，温度4-10°C (39-50°F)。真空包装在密封破坏前是硬质。包装打开后若未一次用完，应重新密封，并储存在4°C (39°F) 温度下，五天内用完。

添加量：添加量随麦芽汁的最初浓度和酿造条件而变。我们建议接种至少100万个活细胞/mL/°Plato。以100-200 g/hL的比例添加，将得到至少600-1200万活细胞/mL。

酵母直接添加即可成功，但如果您喜欢把酵母复水活化，请遵循以下步骤操作：

1. 准备复水活化介质：酵母重量的10倍（500g包装用5升），使用无菌麦芽汁 (<5° Plato) 或无菌水，温度23-30°C (73-86°F)，最佳温度25°C (77°F)。请勿使用蒸馏水。
2. 用无菌剪刀打开500g包装。轻轻撒在表面，避免结块。
3. 轻轻搅拌，再静置15-20分钟。缓慢活化可以使酵母膜恢复。
4. 切勿使酵母遇到温度骤变：通过添加麦芽汁调整活化后的酵母温度时，把温度调整至待接种的麦芽汁的5°C (9°F) 范围内。
5. 轻轻搅拌，再静置5-10分钟。
6. 搅拌均匀后导入麦芽汁，开始发酵。在完成活化30分钟内使用已活化好的酵母。

从精酿啤酒爱好者的角度为 精酿啤酒厂 打造

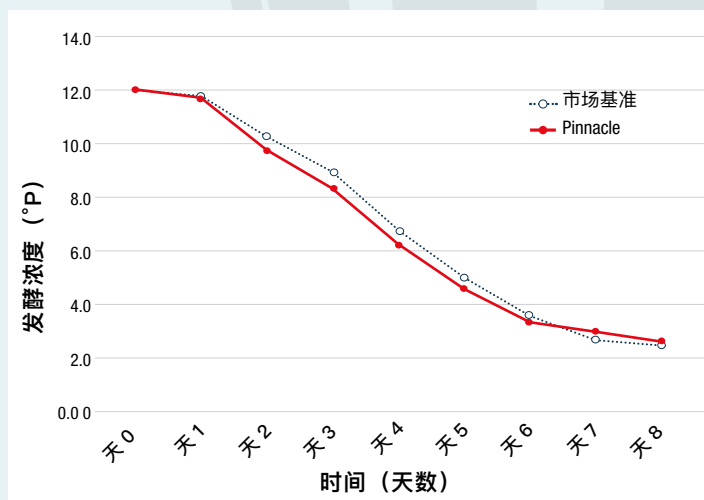
- 发酵度*：**
74-81%
- 发酵温度：**
12-15°C (53-59°F)
- 絮凝性：**
高。这菌种的高絮凝性可制成清澄的啤酒。
- 酒精耐受性：**
高 (最高12% abv)
- 添加量：**
100-200 g/hL
- 发酵速度*：**
快
- 泡沫稳定性：**
极好
- 酚类特性 (POF)：**
阴性
- 双乙酰形成：**
低
- 双乙酰还原：**
极好



芳香影响/啤酒风格：

Pinnacle Heritage Pilsner 这种酵母可制成清澄、干冽的拉格啤酒和比尔森啤酒。制成的啤酒风味纯净，有着复杂、微妙的果香，口感温和——啤酒气味清澈、干冽，属于拉格/比尔森类型。这种多用途的下层发酵菌种适用于所有类型的欧洲拉格啤酒，是德国和波西米亚比尔森啤酒、美式比尔森啤酒、Maibock、Doppelbock、Oktoberfest 和 Marzen 的理想之选。

* 发酵时间和发酵度取决于接种率、酵母处理、发酵温度、麦芽汁的初始成分。



12°C (54°F) 温度下发酵的12°P麦芽汁中Pinnacle Heritage Pilsner与市场基准的比较