



## FERMENTO DE CERVEJA ATIVO SECO

# Heritage Pilsner

informação de produto

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

**Ingredientes:** Levedura, emulsionante (E491).

**Análise típica no embalagem:**

% peso seco	> 93%
Contagem de leveduras viáveis (cfu/g)	> 6.0E+09
Não Saccharomyces spp.	< 1 cfu per10 <sup>6</sup> células de levedura
Bactérias totais	< 1 cfu per10 <sup>6</sup> células de levedura

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

**Validade:** Três anos desde a data de produção.

**Condições de armazenamento:** O produto deve ser guardado em local seco a 4-10 °C (39-50 °F). A embalagem fechada a vácuo está firme até ser quebrado o selo. As embalagens abertas devem ser seladas novamente se não forem usadas por completo, guardadas a 4 °C (39 °F) e usadas no prazo de cinco dias.

**Dose de inoculação:** A dose de levedura varia consoante a gravidade original do mosto e as condições de fabrico da cerveja. É aconselhável inocular no mínimo 1 milhões 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 rehidratar, siga estes passos:**

1. Prepare o meio de rehidratação:  
10 vezes o peso da levedura (5 litros para uma embalagem de 500 g), 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 500 g com uma tesoura esterilizada. Espalhe suavemente pela superfície para evitar a formação de torrões.
3. Mexa suavemente e deixe repousar durante 15-20 minutos. Uma rehidratação lenta permite que as membranas do fermento se formem novamente.
4. Nunca sujeite 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 seguintes à rehidratação.

**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

**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, subtil e frutado, e um palato suave – resultando numa cerveja com um aroma muito límpido e intenso, típica de uma lager/pilsner. Esta versátil estirpe de fermentação baixa é apropriada para todos os tipos de lagers europeias e ideal para German e Bohemian Pilsner, American Pilsner, Maibock, Doppelbock, Oktoberfest e Marzen.

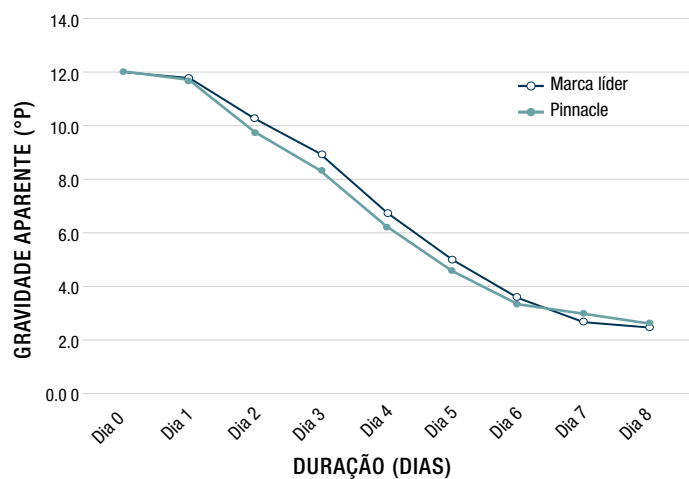
\* A duração da fermentação e o grau de atenuação dependem da velocidade de inoculação, manuseamento do fermento, temperatura de fermentação e composição inicial do mosto.

**Velocidade de fermentação\*:**  
Muito rápida

**Estabilidade da espuma:**  
Muito boa

**Caráter POF:**  
Negativo

**Redução de diacetil:**  
Rápida



A comparação entre o Pinnacle Heritage Pilsner e uma marca líder num mosto de 12 °P fermentado a 12 °C (54 °F)