



## LIEVITO SECCO ATTIVO

### Crisp Sour

Informazioni sul prodotto

**Pinnacle Crisp Sour** è una specie unica di *Lachancea thermotolerans*, isolata dalla natura e selezionata per la sua capacità di produrre acido lattico, nonché per le sue eccellenti prestazioni nella produzione della birra.

Pinnacle Crisp Sour produce acidi e alcol durante la fermentazione, senza dover ricorrere a una fase di acidificazione prima della fermentazione (come il kettle souring) o alla co-fermentazione.

Il prodotto contiene materiali brevettati (US11008539). Brevetto valido negli USA.

**Ingredienti:** Lievito (*Lachancea thermotolerans*), emulsionante (E491).

#### Analisi tipica al confezionamento:

|                                                                                                                        |                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| % Peso a secco                                                                                                         | > 93%                                          |
| Conta dei lieviti vitali (cfu/g)                                                                                       | > 6.0E+09                                      |
| <i>Non Saccharomyces spp.</i> Questo ceppo cresce sui terreni di <b>cultura dei lieviti selvatici*</b> (ad es. lisina) |                                                |
| Batteri totali                                                                                                         | < 1 cfu per 10 <sup>6</sup> cellule di lievito |

**Confezione:** Confezioni sottovuoto da 500 g, confezioni sottovuoto da 10 kg e sacchetti da 11,5 g.

**Durata:** Tre anni dalla data di produzione.

**Condizioni di conservazione:** Il prodotto deve essere conservato in ambiente asciutto a 4-10°C (39-50°F). La confezione sottovuoto resta solida fino a quando non viene rotto il sigillo. Le confezioni aperte, se non completamente utilizzate, devono essere risigillate, conservate a 4°C (39°F) e utilizzate entro cinque giorni.

**Tasso di inoculo:** Il tasso di inoculo varia in base alla gravità originale del mosto e alle condizioni di fermentazione della birra. Si consiglia l'inoculazione di un minimo di 50-100 g/hL per un mosto normale e di 100-200 g/hL per un mosto ad alta gravità, superiore a 14°P.

**Il lievito può essere inoculato direttamente con successo, tuttavia, se si preferisce reidratare, seguire questi passaggi:**

1. Preparare il mezzo di reidratazione: 10 volte il peso del lievito (5 litri per una confezione da 500 g), utilizzando mosto di malto sterile (<5° Plato) o acqua sterile a 28-35°C (82-95°F), temperatura ottimale 30°C (86°F). Non utilizzare acqua demineralizzata.
2. Aprire la confezione da 500 g con forbici sterili. Cospargere delicatamente sulla superficie per evitare la formazione di grumi.
3. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 15-20 minuti. Una reidratazione lenta consente la riformazione delle membrane di lievito.
4. Non sottoporre mai il lievito a shock termico: regolare la temperatura del lievito reidratato entro 5°C (9°F) rispetto al mosto da inoculare aggiungendo altro mosto.
5. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 5-10 minuti.
6. Mescolare bene e versare nel mosto per iniziare la fermentazione. Utilizzare il lievito reidratato entro 30 minuti dalla reidratazione.

\*Terreno di cultura di lievito selvatico: questo ceppo cresce su alcuni terreni di cultura di lieviti selvatici, tra cui LCSM

Per i  
**produttori di birra artigianale**  
dagli amanti della birra artigianale



**Attenuazione:**  
70-82%



**Tasso di inoculo:**  
50-200 g/hL



**Temperatura di fermentazione:**  
18-30°C (64-88°F)



**Tasso di fermentazione:**  
Media



**Flocculazione:**  
Media



**Tolleranza alcolica:**  
Fino al 6-8% abv  
(aumentare il tasso di inoculo per ottenere una maggiore tolleranza)



#### Varietà di birra

Pinnacle Crisp Sour è un'ottima scelta per la produzione di birre acide tradizionali e moderne, come Sour IPA, Berliner Weisse, Gose, Lambic/Geuze-style e Fruit Sour.



#### Sapore e aroma

Pinnacle Crisp Sour è selezionato per la sua esclusiva capacità di produrre acido lattico, dando vita a un'acidità morbida e rinfrescante, con un'intensità lieve/moderata, a seconda delle condizioni di fermentazione della birra. Questo ceppo è caratterizzato da un delizioso aroma di frutti tropicali e agrumi. Un lieve cenno di aromi di birra acida belga tradizionale è ottenibile nelle ricette con ridotta complessità aromatica.

