



LIEVITO SECCO ATTIVO

Heritage American Ale

Informazione sul prodotto

Ingredienti: Lievito, emulsionante (E491).

Analisi tipica al confezionamento:

peso a secco percentuale	> 93%
Conta dei lieviti vitali (cfu/g)	> 6.0E+09
Non Saccharomyces spp.	< 1 cfu per 10 ⁶ cellule di lievito
Batteri totali	< 1 cfu per 10 ⁶ 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.

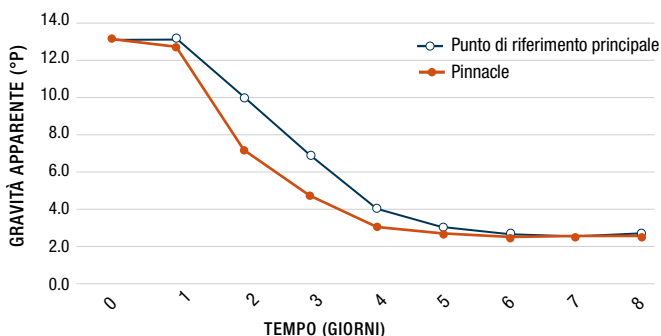
Condizioni di conservazione: Il prodotto deve essere conservato in ambiente asciutto a 4-10°C (39-50°F). La confezione sottovuoto resta solida fino a quando non viene rotto il sigillo. Le confezioni aperte, se non completamente utilizzate, devono essere risigillate, conservate a 4°C (39°F) e utilizzate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

Tasso di inoculo: Il tasso di inoculo varia in base alla densità originale del mosto e alle condizioni di fermentazione della birra. Si consiglia di inoculare un minimo di 0.5 milioni di cellule vitali per ml per °Plato. L'inoculazione a 50-100 g/hL consente di ottenere un minimo di 3,6-6 milioni di cellule vitali per ml.

Il lievito può essere inocolato 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.

Confronto tra Pinnacle Heritage American Ale e un importante riferimento in un mosto da 13°P fermentato a 20°C (68°F)



Per i
produttori di birra artigianale
dagli amanti della birra artigianale

Il lievito secco attivo di alta qualità Pinnacle

ha prestazioni paragonabili al lievito liquido. Inoltre, si tratta di un'opzione pratica, costante e conveniente.



Attenuazione:

76-82%



Tasso di inoculo:

50-100 g/hL



Temperatura di fermentazione:

18-25°C (64-77°F)



Tasso di fermentazione:

Veloce



Flocculazione:

Medio



Carattere POF:

Negative



Tolleranza alcolica:

9 - 11% abv



Riduzione diacetile:

Veloce



Contributo aromatico / stili di birra:

Pinnacle Heritage American Ale produce birre ben bilanciate con basso contenuto di diacetile e alcuni sentori floreali che permettono sapori di cereali e luppolo da colpire.

Pinnacle Heritage American Ale è un ceppo particolarmente versatile, adatto a qualsiasi ricetta che richieda una fermentazione pulita: Pale Ale, Amber Ale, Brown Ale e Summer Ale; Bitter; American IPA e Session IPA particolarmente asciutte e fresche; Porter and Stout; oltre a birre importanti come Imperial Stout, Imperial IPA o Barley Wine.

