

LIEVITO SECCO ATTIVO

Heritage English Ale

Informazione sul prodotto

Il lievito secco attivo di alta qualità Pinnacle ha prestazioni paragonabili al lievito liquido. Inoltre, si tratta di un'opzione pratica, costante e conveniente.

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 conservazioni: 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 inoculato direttamente con successo, tuttavia, se si preferisce reidrattare, 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.

Per i
produttori di birra artigianale
dagli amanti della birra artigianale



Attenuazione*:

72-78%



Temperatura di fermentazione:

18-22°C (64-72°F)



Flocculazione:

Molto alta



Tolleranza alcolica:

9-11% abv



Tasso di inoculo:

50-100 g/hL



Tasso di fermentazione*:

Molto veloce



Stabilità della schiuma:

Eccellente



Carattere POF:

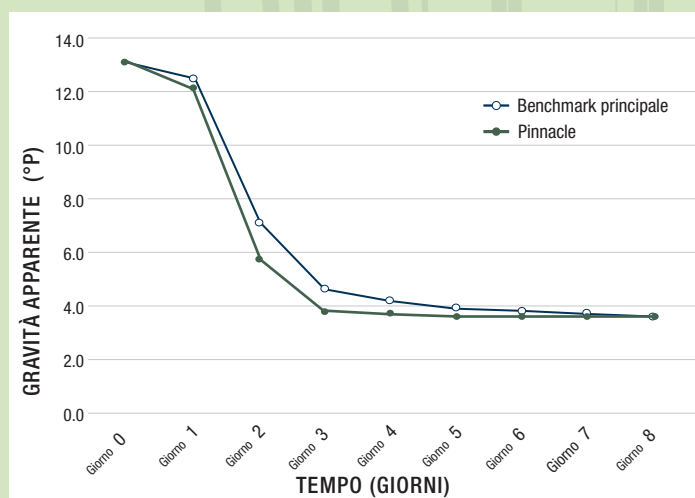
Negativo



Contributo aromatico / stili di birra:

Il lievito Pinnacle Heritage English Ale produce birre leggermente fruttate e contenenti esteri, con una finitura pulita e leggermente dolce che consente al malto e al luppolo di brillare, specialmente a 18°C (64°F). Per la sua versatilità Pinnacle Heritage English Ale è popolare tra gli stili inglesi ben bilanciati: Bitter, Mild, ESB, Brown Ale, IPA dal corpo medio, English Barley Wine e DIPA. Si sedimenta pesantemente e crea prodotti molto luminosi, quindi si adatta al condizionamento in botte.

* Il tempo di fermentazione e il grado di attenuazione dipendono dal tasso di inoculo, dalla manipolazione del lievito, dalla temperatura di fermentazione e dalla composizione iniziale del mosto.



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