

LIEVITO SECCO ATTIVO

Heritage Pilsner

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 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 1 milioni di cellule vitali per ml per °Plato. L'inoculazione a 100-200 g/hL consente di ottenere un minimo di 6 – 12 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 23-30°C (73-86°F), temperatura ottimale 25°C (77°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*:
74-81%

Temperatura di fermentazione:
12-15°C (53-59°F)

Flocculazione:
Alta. Questo ceppo è altamente flocculante e produce birre chiare.

Tolleranza alcolica:
9-11% abv



Contributo aromatico / stili di birra:

Pinnacle Heritage Pilsner è un lievito che produce lager e pilsner dal gusto secco, pulito e fresco. Queste birre hanno un profilo di gusto puro con un aroma fine, complesso, sottile, fruttato e delicato – si contraddistinguono per l'aroma molto pulito e fresco, fedele allo stile lager/pilsner. Questo versatile ceppo di fermentazione dal basso è adatto a tutti i tipi di lager europee ed è ideale per le Pilsner tedesche e boeme, le Pilsner americane, Maibock, Doppelbock, Oktoberfest e Marzen.

* 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.



Tasso di inoculo:
100-200 g/hL



Tasso di fermentazione*:
Molto veloce



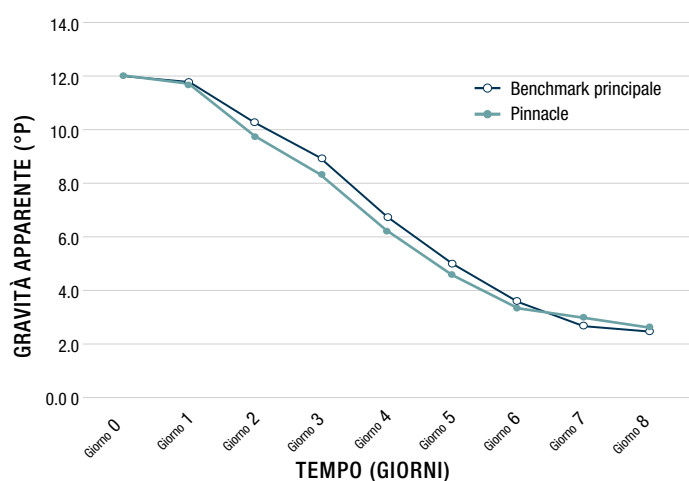
Stabilità della schiuma:
Molto buona



Carattere POF:
Negativo



Riduzione diacetile:
Veloce



Confronto tra Pinnacle Heritage Pilsner e un importante riferimento in un mosto da 12°P fermentato a 12°C (54°F) to a 12°C (54°F)