

Descubra **Novas** soluções de levedura premium

APINNACLE™

desenvolvido especificamente para **cervejeiros artesanais**



ESTILOS DE CERVEJA - LEVEDURAS SECAS ATIVAS



Low Alcohol

NOVO PRODUTO JÁ DISPONÍVEL!

pinnaclebrewingingredients.com

Heritage English Ale

Estilos de cerveja mais frutados e muito claros. Fermentação ultrarrápida. Sedimentação rápida.

Para usar em:

-  (New England) IPA
-  Pale Ale
-  Bitter
-  Stout
-  DIPA

Heritage American Ale

Neutro, bem atenuado, nítido, estilos de cerveja claros a levemente turvos.

Para usar em:

-  (New England) IPA
-  Pale Ale
-  Amber Ale
-  Stout
-  Porter
-  Brown Ale
-  Barley Wine

Heritage Pilsner

Estilos de lager nítidos e limpos. Ésteres baixos.

Para usar em:

-  Pilsner
-  Bock
-  European Lager
-  Doppelbock
-  Vienna Lager
-  Marzen
-  Rauchbier

Crisp Sour

Estilos de cervejas ácidas, nítida e limpa, com um leve toque tropical.

Para usar em:

-  Sour IPA
-  Berliner Weiss
-  Gose
-  Fruit Sour
-  Belgian Sour

ESTILOS DE CERVEJA - LEVEDURAS SECAS ATIVAS

Indicador:

Altamente adequado: ●●●●●

Adequada: ●●●●

Floculação: ●●●●

L = Baixo MH = Medium Alto

ML = Médio Baixo H = Alto

M = Médio VH = Muito Alto

		Atenuação Aparente [ADF]	Tolerância ao álcool	Floculação	Taxa de inóculo [g/h]	Temperatura de fermentação	Pale Ale	IPA	Hazy IPA/NEIPA	Brown Ale	English Bitter	English Mild	Stout/Porter	Imperial Stout	Barley Wine	German Kolsch/Altbier	Cream Ale/American Wheat beer	Amber Ale/Bière de Garde	Belgian Ale	Pale Lager/Pilsner	Belgian Wit	Saison	Pilsner	Marzen/Vienna	Dunkel/Schwarzbier	Kellerbier/Zwickl	Bock/Doppelbock/Festbier	Helles	Rauchbier	Gose	Sour IPA	Fruit Sour	Lambic	Berliner Weiss	Cerveja sem álcool	Refermentação em garrafa	
Heritage American Ale	A clássica cepa californiana para estilos de cervejas neutros onde os lúpulos e os maltes brilham.	76-82%	9-11%	M	50-100	18-25°C	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																			
Heritage English Ale	Caracterizada por ésteres frutados suaves, esta variedade ESB traz complexidade de aroma e é ideal para estilos ingleses.	72-78%	9-11%	VH	50-100	18-25°C	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																			
Heritage Pilsner	Uma levedura lager clássica da família Weihenstephan 34/70, adequada para uma ampla variedade de estilos de cerveja lager.	74-82%	9-11%	H	100-200	12-15°C																●	●	●	●	●	●	●	●								
Crisp Sour	Uma cepa produtora de ácido láctico que cria acidez suave, complexidade sutil e um leve toque tropical em estilos de cervejas ácidas.	70-82%	6-8%	ML	50-200	18-30°C																							●	●	●	●	●				
Low Alcohol	Projetada para a redução de aldeídos do mosto. Produz uma cerveja limpa, sem notas fenólicas e com baixos teores alcoólicos de até 0,5% abv por 5°P de densidade inicial.	10-20%	NA	ML	40-60	18-25°C																												●			

As informações apresentadas são baseadas em nossas pesquisas e testes comerciais e fornecem uma visão geral avaliação do desempenho do produto. Nada contido aqui representa uma garantia ou garantia pela qual o fabricante pode ser legalmente responsabilizado.