

Descubra las **Nuevas** soluciones Premium de Levaduras



Desarrolladas específicamente para cerveceros artesanales



ESTILOS DE CERVEZA - LEVADURAS SECAS



Low Alcohol

NUEVO PRODUCTO ¡YA DISPONIBLE!

pinnaclebrewingingredients.com

Heritage English Ale

Estilos de Cerveza mas afrutados y muy claros. Fermentación Ultrarrápida. Rápida Sedimentación.

Para uso en:

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

Heritage American Ale

Estilos de cerveza neutros, bien atenuados, frescos, claros a ligeramente turbios.

Para uso en:

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

Heritage Pilsner

Estilos de cerveza lager frescos y limpios.

Para uso en:

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

Crisp Sour

Estilos de cerveza ácida, frescos y limpios, con un ligero toque tropical.

Para uso en:

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

ESTILOS DE CERVEZA - LEVADURAS SECAS

Indicador:

Altamente adecuada: ● ● ● ● ●

Adecuada: ■ ■ ■ ■ ■

Floculación:

L = Baja MH = Media Alta

ML = Média Baja H = Alta

M = Média VH = Muy Alta

		Atenuación Aparente [ADF]	Tolerancia Alcohólica	Floculación	Tasa de Inoculación [g/h]	Temperatura de Fermentación	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	Cerveza sin Alcohol	Acondicionador para embotellado de cerveza	
Heritage American Ale	La clásica cepa Ale californiana para estilos ale de cerveza limpia donde el lúpulo y la malta brillan.	76-82%	9-11%	M	50-100	18-25°C	●	●	●	■	■	■	■	■	■	●	■	■																			
Heritage English Ale	Caracterizada por ésteres frutales suaves, esta cepa ESB aporta complejidad de aroma y es ideal para estilos ingleses.	72-78%	9-11%	VH	50-100	18-25°C	●	●	■	■	■	■	■	■	■	■																					
Heritage Pilsner	Una levadura lager clásica de la familia Weihenstephan 34/70, adecuada para una amplia variedad de estilos de cerveza lager.	74-82%	9-11%	H	100-200	12-15°C																	●	●	●	●	●	●	●								
Crisp Sour	Una cepa productora de ácido láctico que crea una acidez suave, una complejidad sutil y un ligero toque tropical en estilos de cervezas ácidas.	70-82%	6-8%	ML	50-200	18-30°C																							●	●	●	●	●				
Low Alcohol	Diseñada para la reducción de aldehídos de mosto. Produce una cerveza limpia, sin notas fenólicas y niveles bajos de alcohol de aproximadamente 0,5 por 5° P de gravedad inicial.	10-20%	NA	ML	40-60	18-25°C																												●			

La información presentada se basa en nuestra investigación y pruebas comerciales y proporciona una evaluación general del rendimiento del producto. Nada de lo contenido en este documento es representativo de una garantía por la que el fabricante pueda ser considerado legalmente responsable.