

活性干酿酒酵母

Heritage American Ale

产品信息

从精酿啤酒爱好者的角度为
精酿啤酒厂 打造

成分： 酵母、乳化剂 (E491)。

包装的典型分析：

v活酵母计数 (cfu/g) > 6.0E+09

非酵母属 (cfu/g) < 1.0E+03

乳酸菌 (cfu/g) < 5.0E+03

包装： 500 g真空包装、10 kg真空包装、11.5 g袋装。

保质期： 生产日期起三年。

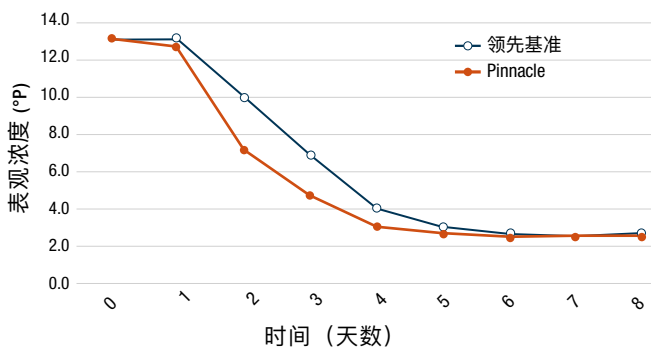
储存条件： 产品应保存在干燥环境中，温度4–10°C (39–50°F)。真空包装在密封破坏前是硬质。包装打开后若未一次用完，应重新密封，并储存在4°C (39°F) 温度下，五天内用完。

投入率： 投入率随麦芽汁的最初浓度和酿造条件而变。我们建议接种至少50万个活细胞/mL/°Plato。以50–100 g/hL的速度添加，将得到至少360–600万活细胞/mL。

酵母直接添加即可成功，但如果您喜欢再水化，请遵循以下步骤操作：

1. 准备再水化介质：酵母重量的10倍（500g包装用5升），使用无菌麦芽汁 (<5° Plato) 或无菌水，温度28–35°C (82–95°F)，最佳温度30°C (86°F)。请勿使用软化水。
2. 用无菌剪刀打开500g包装。轻轻撒在表面，避免结块。
3. 轻轻搅拌，再静置15–20分钟。缓慢再水化可以改良酵母膜。
4. 切勿使酵母遇到温度骤变：通过添加麦芽汁调整再水化后的酵母温度时，温度变化在待接种的麦芽汁的5°C (9°F) 范围内。
5. 轻轻搅拌，再静置5–10分钟。
6. 搅拌均匀后导入麦芽汁，开始发酵。再水化30分钟内使用再水化后的酵母。

20°C (68°F) 温度下发酵的13°P麦芽汁中Pinnacle Heritage American Ale 与领先基准的比较



Pinnacle优质活性干燥酿酒酵母的性能与液体酵母相当。
它是一种实用、效果一致且具有成本效益的选择。

- 发酵度：** 76–82%
- 投入率：** 50–100 g/hL
- 发酵温度：** 18–25°C (64–77°F)
- 发酵速度：** 极快
- 絮凝：** 中等的
- 酚类异味特点：** 否
- 酒精耐受性：** 9–11% abv
- 双乙酰还原：** 快速

芳香影响/啤酒风格：
Pinnacle Heritage Ale 美国艾尔啤酒是一款平衡的啤酒，二乙酰含量低，带有淡淡的花香。谷物和啤酒花的味道冲击您的舌尖。

Pinnacle Heritage American Ale是一种用途广泛的菌种，适用于要求清醇发酵的任何配方：Pale、Amber、Brown和Summer Ales，Bitter，清爽的American IPA和Session IPA，Porter和Stout，以及酒精较高的Imperial Stout、Imperial IPA或Barley Wine。

