



## FERMENTO DE CERVEJA ATIVO SECO

# Heritage American Ale

informação de produto

para **Mestres Cervejeiros**  
dos apreciadores de cervejas artesanais

**Ingredientes:** Levedura, emulsionante (E491).

### Análise típica no envase:

% peso seco	> 93%
Contagem de leveduras viáveis (UFC/g)	> 6.0E+09
<i>Não Saccharomyces spp.</i>	< 1 cfu per 10 <sup>6</sup> células de levedura
Bactérias Totais	< 1 cfu per 10 <sup>6</sup> células de levedura

**Embalagens:** Embalagens fechadas a vácuo de 500 g, embalagens fechadas a vácuo de 10 kg e saquetas de 11,5 g.

**Validade:** Três anos a partir da data de produção.

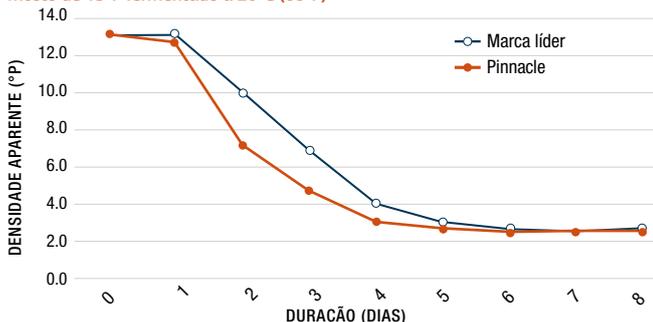
**Condições de armazenamento:** O produto deve ser guardado em local seco, em uma temperatura de 4-10°C (39-50°F). A embalagem fechada a vácuo permanece intacta até que o selo seja quebrado. Embalagens abertas devem ser seladas novamente se não forem utilizadas por completo, e armazenadas a 4°C (39°F), devendo ser utilizadas em até cinco dias.

**Taxa de inoculação :** A dose de levedura varia de acordo com a densidade original do mosto e as condições de fabricação da cerveja. É recomendado inocular no mínimo 0,5 milhões de células viáveis por mL por °Plato. Uma dose de fermento de 50-100 g/hL irá alcançar no mínimo 3,6 – 6 milhões de células viáveis por mL.

**A levedura pode ser utilizada diretamente com sucesso, mas se optar por reidratar, siga esses passos:**

1. Prepare o meio de reidratação: 10 vezes o peso da levedura (5 litros para uma embalagem de 500 g), utilizando mosto estéril (< 5° Plato) ou água estéril a 28-35°C (82-95°F), idealmente a 30°C (86°F). Não usar água desmineralizada.
2. Abra a embalagem de 500 g com uma tesoura esterilizada. Espalhe suavemente pela superfície do seu meio de hidratação para evitar a formação de grumos.
3. Mexa suavemente e deixe repousar durante 15-20 minutos. Uma reidratação lenta permite que as membranas do fermento se formem novamente.
4. Nunca sujeite a levedura a choques térmicos: ajuste a temperatura da levedura reidratada a cerca de 5°C (9°F) do mosto a ser inoculado adicionando mosto.
5. Mexa suavemente e deixe repousar durante 5-10 minutos.
6. Mexa bem e misture com o mosto para iniciar a fermentação. Use a levedura reidratada nos 30 minutos seguintes à reidratação.

**A comparação entre o Pinnacle Heritage American Ale e uma marca líder num mosto de 13°P fermentado a 20°C (68°F)**



### A Levedura seca ativa de cerveja de alta qualidade Pinnacle

possui uma ação semelhante à da levedura líquida. Além disso, se trata de uma opção prática, consistente e econômica.



#### Atenuação:

76-82%



#### Dose de fermento:

50-100 g/hL



#### Temperatura de fermentação:

18-25°C (64-77°F)



#### Velocidade de fermentação:

Rápida



#### Floculação:

Média



#### Caráter POF:

Negativo



#### Tolerância ao álcool:

9 - 11% abv



#### Redução de diacetil:

Rápida



### Contribuição aromática/estilos de cerveja:

Pinnacle Heritage American Ale produz cervejas limpas, refrescantes e equilibradas, com baixa formação de diacetil e sutis notas florais que permitem que os sabores do lúpulo e do malte possam se destacar.

Pinnacle Heritage American Ale é uma cepa altamente versátil e adequada, porém não limitada, a produzir estilos ao quais se buscam fermentações limpas como: Pale, Amber, Brown e Summer ales; Ales americanas amargas e refrescantes como IPA e Session IPA. Porter, stout e também cervejas de alto teor alcoólico como Imperial Stout, Imperial IPA e Barley Wine.

