



ACTIEVE DROGE GIST

Low Alcohol

Productinformatie

Patent aangevraagd

Ingrediënten: Gist, emulgator (E491)..

Typische analyse bij het verpakken:

% drooggewicht	> 93%
Levensvatbaar aantal gisten (kve/g)	> 6.0E+09
Niet Saccharomyces gisten	< 1 ufc per 10 ⁶ cellule di lievito
Totaal aantal bacteriën	< 1 ufc per 10 ⁶ cellule di lievito

Verpakking: 500 g vacuümverpakkingen, 10 kg vacuümverpakkingen.

Houdbaarheid: Drie jaar vanaf de productiedatum.

Bewaarschrift: Het product moet onder droge omstandigheden worden bewaard bij 4-10°C (39-50°F). De vacuümverpakking is hard totdat de verzegeling is verbroken. Geopende verpakkingen moeten opnieuw worden gesloten als ze niet volledig worden gebruikt, worden bij 4°C (39°F) bewaard en worden binnen vijf dagen gebruikt.

Dosering: De dosering varieert met de oorspronkelijke densiteit van het wort en met de brouwomstandigheden. Wij adviseren om minimaal 0,5 miljoen levensvatbare cellen per ml per °Plato te inoculeren. Doseren op 50 g/hL levert een minimum van 3,6 miljoen levensvatbare cellen per ml op..

De gist kan met succes direct worden toegevoegd, maar als je liever rehydrateert, volg dan de standaardmethode zoals beschreven voor onze andere gedroogde gistproducten.

Veiligheidsmaatregelen:

- Om de groei van ziekteverwekkende bacteriën te voorkomen, moet het wort aan het begin van de fermentatie worden aangezuurd. (Beste werkwijze uit de industrie pH van het eindproduct $\leq 4,2$.)
- Een adequate pasteurisatie in functie van het recept en het proces is vereist om de microbiële veiligheid en stabiliteit van het verpakte eindproduct te garanderen. (Beste werkwijze uit de industrie ≥ 50 PU op gefilterd bier en $\geq 80-100$ PU voor troebel of droog gehopt bier.)
- Procesbewaking en microbiologisch testen van de monsters van het eindproduct die tijdens de verpakking worden genomen, zullen de effectiviteit van het pasteurisatieproces garanderen.
- Opnieuw toevoegen of vermeerderen wordt sterk afgeraden vanwege de verhoogde besmettingsrisico's van producten met en zonder alcohol.
- Aanvullende veiligheidsmaatregelen kunnen van toepassing zijn op specifieke processen of productsoorten. Neem contact op met uw lokale regelgevende instanties.

Belangrijk:

- Pasteurisatie is vereist om de stabiliteit van het product te garanderen.
- Is de uiteindelijke pH van het bier lager dan 4,5, idealiter lager dan 4,2, dan is het vereist om de productstabiliteit te verbeteren.
- Opnieuw toevoegen of vermeerderen wordt niet aanbevolen voor dit product.



Scan
voor meer informatie

for **Craft Brewers**
from craft beer lovers

Pinnacle actieve droge gist is van hoge kwaliteit en is qua prestaties vergelijkbaar met vloeibare gist. Bovendien is het een praktische, consistente en kostbesparende optie.

Demping [ADF]:
10-20%

Fermentatie temperatuur:
18-22°C (64-77°F)

Flocculatie:
Gemiddeld

Alcohol tolerantie:
+/- 0.1 ABV per °P

Dosering:
50 g/hL

Fermentatiesnelheid:
Zeer snel

POF karakter:
Negatief

Diacetyl reductie:
Snel

Aromacontributie / Bierstijlen:



Pinnacle Low Alcohol is een maltose-negatieve gist, speciaal geselecteerd om een schoon alcoholarm bier te produceren met zeer lage niveaus van worty en korrelige tonen. Het zuivere aroma en de afwezigheid van fenolische bijsmaken maken het geschikt voor een breed scala aan bierstijlen.

Bierstijlen:

IPA, NEIPA, Lager, Pale Ale, Stout

