

# PINNACLE™



## ACTIVE DRY BREWING YEAST

# Low Alcohol

## Informações sobre o produto

for **Craft Brewers**  
from craft beer lovers

Patente pendente

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

### Análise típica na embalagem:

% de peso seco	> 93%
Contagem de levedura viável (ufc/g)	> 6,0E+09
Leveduras não Saccharomyces	< 1 ufc por 10 <sup>6</sup> células de levedura
Bactérias totais	< 1 ufc por 10 <sup>6</sup> células de levedura

**Embalagem:** pacotes a vácuo de 500g, pacotes a vácuo de 10kg

**Prazo de validade:** Três anos a partir da data de produção.

**Condições de armazenamento:** O produto deve ser armazenado em um ambiente seco e de 4-10°C (39-50°F). A embalagem a vácuo é dura até que o selo seja quebrado. As embalagens abertas devem ser lacradas novamente se não forem completamente usadas e armazenadas a 4°C (39°F) e usadas dentro de cinco dias.

**Taxa de inóculo:** A taxa de inóculo varia com a gravidade original do mosto, bem como com as condições de fermentação. Aconselhamos inocular um mínimo de 0,5 milhão de células viáveis por mL por °Plato. O inóculo a 50 g/hL atingirá um mínimo de 3,6 milhões de células viáveis por mL.

**A levedura pode ser inoculada diretamente com sucesso, mas se você preferir reidratar, siga o método padrão descrito para nossos outros produtos de levedura seca.**

### Medidas de segurança:

1. Para evitar o crescimento de bactérias patogênicas, o mosto deve ser acidificado no início da fermentação. (Melhores práticas do setor, pH do produto final  $\leq 4,2$ .)
2. A pasteurização adequada em função da receita e do processo é necessária para garantir a segurança microbiana e a estabilidade do produto final embalado. (As melhores práticas da indústria  $\geq 50$  PU em cerveja filtrada e  $\geq 80-100$  PU para cerveja não-filtrada, turva ou com Dry Hop.)
3. O monitoramento do processo e os testes microbiológicos das amostras do produto final coletadas durante a execução do envase garantirão a eficácia do processo de pasteurização.
4. A reutilização ou propagação é altamente desencorajado devido aos riscos elevados de contaminação de produtos com baixo teor alcoólico e sem álcool.
5. Podem aplicar-se medidas de segurança adicionais a processos ou tipos de produtos específicos. Consulte as autoridades reguladoras locais.

### Importante:

1. A pasteurização é necessária para garantir a estabilidade do produto.
2. O pH final da cerveja abaixo de 4,5, idealmente abaixo de 4,2, é necessário para melhorar a estabilidade do produto.
3. A reutilização ou propagação não é recomendado para este produto.

A levedura de cerveja seca ativa de alta qualidade da Pinnacle é comparável em seu desempenho à levedura líquida. Além disso, é uma opção prática, consistente e econômica.

<b>Atenuação [ADF]:</b> 10-20%	<b>Taxa de inoculação:</b> 50 g/hL
<b>Temperatura de fermentação:</b> 18-22°C (64-77°F)	<b>Velocidade de fermentação:</b> Muito rápido
<b>Floculação:</b> Média	<b>Caráter POF:</b> Negativo
<b>Produção de álcool:</b> +/- 0.1 ABV por °P	<b>Redução de diacetil:</b> Rápido

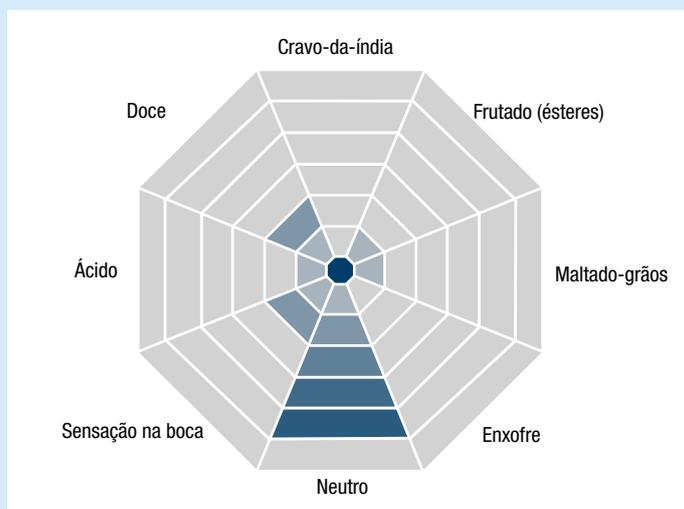


### Contribuição aromática:

Pinnacle Low Alcohol é uma levedura negativa para maltose, especificamente selecionada para produzir uma cerveja limpa com baixo teor alcoólico com níveis muito baixos de notas a cereais/grãos e de mosto. O aroma limpo e a ausência de sabores fenólicos o tornam adequado para uma ampla variedade de estilos de cerveja.

### Estilos de cerveja:

IPA, NEIPA, Lager, Pale Ale, Stout



**Escaneie aqui**  
Para mais informações

As informações apresentadas são baseadas em nossa pesquisa e testes comerciais e fornecem uma avaliação geral do desempenho do produto. Nada aqui contido é representativo de uma garantia ou garantia pela qual o fabricante possa ser responsabilizado legalmente. Esta especificação e quaisquer outras instruções escritas fornecidas pela AB Biotek, uma divisão de negócios da Mauri Products Limited, definem os parâmetros para o uso da levedura Pinnacle Low Alcohol. O uso da levedura Pinnacle Low Alcohol para qualquer finalidade que não seja a estabelecida nesta especificação e quaisquer outras instruções escritas pela AB Biotek é inteiramente por sua conta e risco e sem qualquer responsabilidade para a AB Biotek. Qualquer nível de desempenho para a levedura Pinnacle Low Alcohol indicado pela AB Biotek está sujeito ao cumprimento em todos os momentos da especificação e de qualquer outra instrução escrita emitida pela AB Biotek.