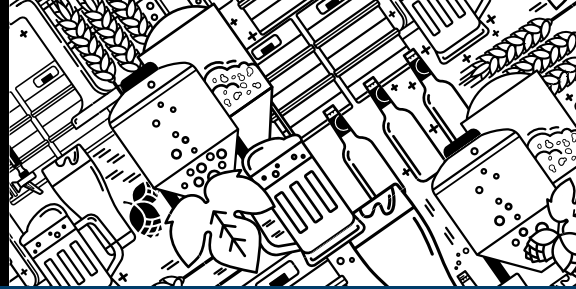


PINNACLE™



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 ⁶ células de levedura
Bactérias totais	< 1 ufc por 10 ⁶ 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 ≥ 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.

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

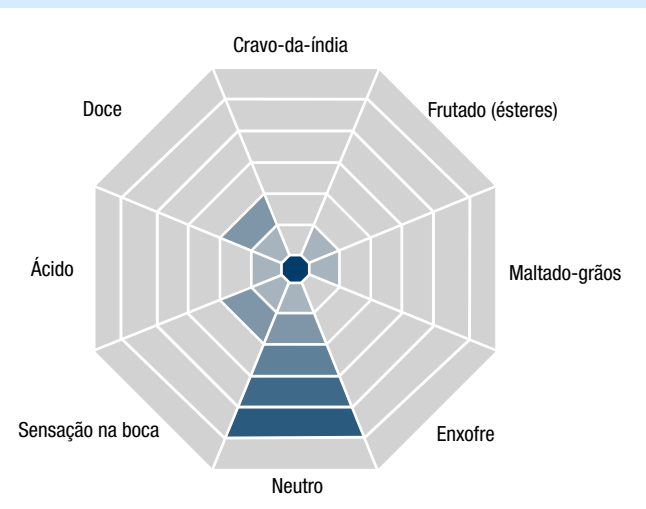


Contribuição aromática:

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.

© 2024 AB MAURI / Data: Novembro de 2024 / www.abbiotek.com

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI