



ACTIVE DRY BREWING YEAST

Low Alcohol

Información del producto

Patente Pendiente

Ingredientes: Levadura, emulsionante (E491).

Análisis típico en el envasado:

| | |
|---------------------------------------|--|
| % de peso seco | > 93% |
| Recuento de levaduras viables (ufc/g) | > 6.0E+09 |
| Levaduras no Saccharomyces | < 1 ufc por cada 10 ⁸ células de levadura |
| Bacterias totales | < 1 ufc por cada 10 ⁸ células de levadura |

Embalaje: Envases al vacío de 500 g, envases al vacío de 10 kg

Vida útil: Tres años a partir de la fecha de producción.

Condiciones de almacenamiento: El producto debe almacenarse en condiciones secas a 4-10°C (39-50°F). El paquete de vacío está duro hasta que se rompe el sello. Los paquetes abiertos deben volver a sellarse si no se han usado por completo, almacenarse a 4°C (39°F) y usarse dentro de los cinco días.

Tasa de inoculación: La tasa de inoculación varía con la densidad original del mosto, así como con las condiciones de preparación. Aconsejamos inocular un mínimo de 0,5 millones de células viables por mL por °Plato. Con una inoculación de 50 g/hL se logrará un mínimo de 3,6 millones de células viables por mL.

La levadura se puede inocular directamente con éxito, pero si prefiere rehidratarse, siga el método estándar descrito para nuestros otros productos de levadura seca.

Medidas de seguridad:

- To evitar el crecimiento de bacterias patógenas, el mosto debe acidificarse al inicio de la fermentación. (Mejores prácticas de la industria: pH del producto final \leq 4.2).
- Se requiere una pasteurización adecuada en función de la receta y el proceso para garantizar la seguridad microbiana y la estabilidad del producto final envasado. (Las mejores prácticas de la industria \geq 50 PU en cerveza filtrada y \geq 80-100 PU para cervezas sin filtrar, turbias o con dry hop).
- El seguimiento del proceso y las pruebas microbiológicas de las muestras del producto final tomadas a lo largo de la tirada de envasado garantizarán la eficacia del proceso de pasteurización.
- Se desaconseja encarecidamente la reutilización o la propagación debido a los elevados riesgos de contaminación de los productos con bajo contenido alcohólico y sin alcohol.
- Es posible que se apliquen medidas de seguridad adicionales a procesos o tipos de productos específicos. Consulte a las autoridades reguladoras locales.

Importante:

- La pasteurización es obligatoria para garantizar la estabilidad del producto.
- Se requiere un pH final de la cerveza por debajo de 4.5, idealmente por debajo de 4.2, para mejorar la estabilidad del producto.
- No se recomienda volver a utilizar o propagar este producto.



Escanear aquí
para más información

for **Craft Brewers**
from craft beer lovers

La levadura de cerveza seca activa de alta calidad de Pinnacle es comparable en su rendimiento a la levadura líquida. Además, es una opción práctica, coherente y rentable.



Atenuación [ADF]:

10-20%



Temperatura de fermentación:

18-22°C (64-77°F)



Floculación:

Media



Producción de alcohol:

+/- 0.1 ABV por °P



Tasa de inoculación:

50 g/hL



Velocidad de fermentación:

Muy rápida



Carácter POF:

Negativo



Reducción de diacétilo:

Rápida



Aporte aromático:

Pinnacle Low Alcohol es una levadura negativa a maltosa, seleccionada específicamente para producir una cerveza limpia de bajo contenido alcohólico con niveles muy bajos de notas de mosto y grano. El aroma limpio y la ausencia de sabores fenólicos desagradables lo hacen adecuado para una amplia variedad de estilos de cerveza.

Estilos de cerveza:

IPA, NEIPA, Lager, Pale Ale, Stout

