

## LEVURE DE BRASSAGE SÈCHE ACTIVE

# Heritage American Ale

## Informations produit

Pour les **brasseurs artisanaux**  
par des amateurs de bière artisanale

**Ingrédients:** levure, émulsifiant (E491).

### Analyse typique présente sur l'emballage:

% poids sec	> 93%
Nombre de levures viables (ufc/g)	> 6.0E+09
Espèces non-Saccharomyces :	< 1 cfu per10 <sup>6</sup> des cellules de levure
Bactéries totales	< 1 cfu per10 <sup>6</sup> des cellules de levure

**Emballage:** emballages sous-vide de 500 g, emballages sous-vide de 10 kg et sachets de 11,5 g.

**Durée de conservation:** trois ans à compter de la date de fabrication.

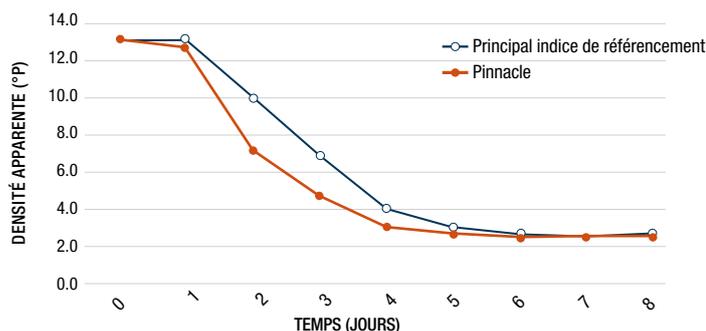
**Conditions de stockage:** le produit doit être entreposé dans un endroit sec entre 4 et 10°C (39-50°F). L'emballage sous vide est dur jusqu'à ce que la soudure soit brisée. Les emballages ouverts doivent être refermés s'ils ne sont pas entièrement vides et ils doivent être conservés à une température de 4°C (39°F) et utilisés sous cinq jours.

**Taux d'ensemencement:** le taux d'ensemencement varie selon la densité primitive du moût ainsi que selon les conditions de brassage. Nous recommandons d'inoculer un minimum de 0,5 millions de cellules viables par mL par degrés Plato. Un ensemencement à 50-100 g/hL atteindra un minimum de 3,6 à 6 millions de cellules viables par mL.

**La levure peut être directement ensemencée avec succès. Mais, si vous préférez la réhydrater, veuillez suivre les étapes suivantes:**

1. Préparez le milieu de réhydratation : 10 fois le poids de la levure (5 litres pour un paquet de 500 g) en utilisant soit un moût stérile (<5° Plato) soit de l'eau stérile à 28-35°C (82-95°F), ou mieux à 30°C (86°F). N'utilisez pas d'eau déminéralisée.
2. Ouvrez l'emballage de 500 g à l'aide de ciseaux stériles. Saupoudrez doucement sur la surface pour éviter la formation de grumeaux.
3. Remuez doucement puis laissez reposer de 15 à 20 minutes. Une réhydratation lente permet aux membranes de la levure de se reformer.
4. Ne soumettez jamais la levure à un choc thermique : ajustez la température de la levure réhydratée à 5°C (9°F) par rapport à celle du moût à inoculer en ajoutant du moût.
5. Remuez doucement et laissez reposer de 5 à 10 minutes.
6. Mélangez bien et versez dans le moût afin de commencer la fermentation. Utilisez la levure réhydratée dans les 30 minutes qui suivent la réhydratation.

**Comparaison de la Pinnacle Heritage American Ale par rapport à l'indice de référence principal dans un moût de 13°P fermenté à une température de 20°C (68°F)**



### La levure de brassage Pinnacle sèche active

de grande qualité est comparable par ses performances à la levure liquide. De plus, cette solution est pratique, constante et économique.

- Atténuation:** 76-82%
- Taux d'ensemencement:** 50-100 g/hL
- Température de la fermentation:** 18-25°C (64-77°F)
- Taux de fermentation:** Rapide
- Floculation:** Moyen
- Caractère POF:** Négatif
- Tolérance à l'alcool:** 9 - 11% abv
- Réduction en diacétyle:** Rapide



### Contribution aromatique/styles de bières:

Pinnacle Heritage American Ale produit des bières parfaitement équilibrées avec une faible dose de diacétyle, des notes florales qui permettent aux saveurs de céréales et de houblon de ressortir.

La Pinnacle Heritage American Ale est une souche parfaitement polyvalente qui convient à toutes les recettes qui nécessitent une fermentation propre: les Pale, Amber, Brown et Summer Ales; la Bitter; l'American IPA vive et rafraîchissante et la Session IPA; la Porter et la Stout ainsi que de grandes bières comme l'Imperial Stout, l'Imperial IPA ou la Barley Wine.

