PINNACLE™



LEVURE DE BRASSAGE SÈCHE ACTIVE

Heritage English Ale

Informations produit

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

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.

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 per10^6 des cellules de levure
Bactéries Totales	< 1 cfu per10^6 des cellules de levure

Emballage: emballages sous-vide de 500g, emballages sous-vide de 10kg et sachets de 11.5g.

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 50–100g/hL atteindra un minimum de 3.6-6 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 500g) 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 500g 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.

Atténuation*:
72-78%

Température de la fermentation:
18-22°C (64-72°F)

Floculation:
Très élevée

Tolérance à l'alcool:
9-11% abv

Taux d'ensemencement:
50–100 g/hL

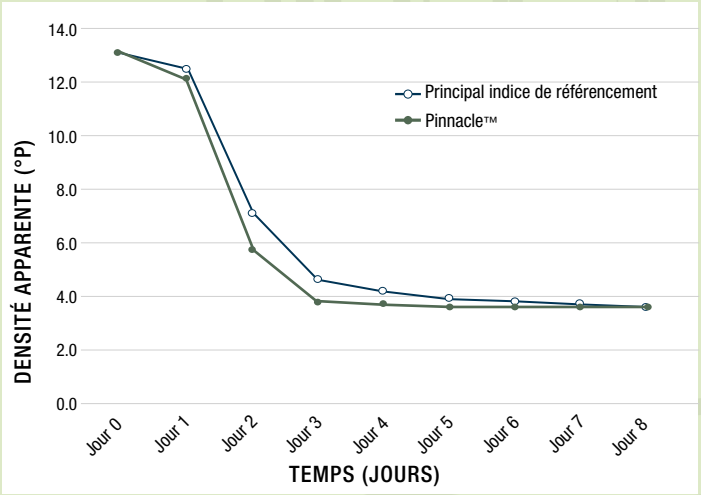
Taux de fermentation*:
Très rapide

Stabilité de la mousse:
Excellente

Caractère POF:
Négatif

Contribution aromatique/styles de bières:
La Pinnacle™ Heritage English Ale produit des bières riches, légèrement fruitées et farineuses avec un moût aux accents nobles et légèrement sucré et un caractère houblonné pour briller, plus particulièrement à une température de 18°C (64°F). La Pinnacle™ Heritage English Ale est particulièrement appréciée en raison de sa polyvalence parmi des styles anglais parfaitement équilibrés : amer, doux, ESB, Brown Ale, IPA moyennement ample, English Barley Wine et DIPA. Elle sédimente fortement et donne des produits très brillants, elle est donc adaptée au conditionnement en fûts.

* Le temps de fermentation et le degré d'atténuation dépendent du taux d'inoculation, des manipulations de la levure, de la température de fermentation et de la composition initiale du moût.



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

Les informations présentées sont basées sur nos recherches et nos tests commerciaux et fournissent une évaluation générale des performances du produit. Aucun élément de la présente publication ne constitue une garantie pour laque fabricant ne peut être tenu juridiquement responsable.

© 2026 AB MAURI / Date : Mai 2026 / Version 1.0 / www.abbiotek.com

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