



LEVURE DE BRASSAGE SÈCHE ACTIVE

Crisp Sour

Informations produit

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

Pinnacle Crisp Sour est une espèce unique de *Lachancea thermotolerans*, isolée de la nature et sélectionnée pour sa capacité à produire de l'acide lactique et pour ses excellentes performances en termes de production de bière.

Pinnacle Crisp Sour produit des acides et de l'alcool durant la fermentation sans la nécessité d'une étape d'acidification en phase préfermentaire (comme le kettle souring) ou la cofermentation.

Le produit contient un matériau breveté par US11008539.

Brevet valable aux États-Unis.

Ingrédients : Levure (*Lachancea thermotolerans*), émulsifiant (E491).

Analyse typique présente sur l'emballage :

| | |
|-----------------------------------|--|
| % poids sec | > 93% |
| Nombre de levures viables (cfu/g) | > 6.0E+09 |
| Espèces on <i>Saccharomyces</i> | Cette souche se développera sur un milieu de levure sauvage* (par exemple, lysine). |
| Bactéries totales | < 1 ufc par 10 ⁶ 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 50-100 g/hL pour un moût normal et 100-200 g/hL pour un moût à haute densité supérieur à 14° P.

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.

*Milieu de levure sauvage : cette souche est connue pour se développer dans certains milieux de levure sauvage, y compris dans le LCSM (Lin's Cupric Sulfate Medium).

Atténuation :
70-82%

Taux d'ensemencement :
50-200 g/hL

Température de la fermentation :
18-30°C (64-88°F)

Taux de fermentation :
Moyen

Floculation :
Moyen

Tolérance à l'alcool :
Jusqu'à 6-8% abv
(augmenter le taux d'ensemencement pour une plus grande tolérance)

Types de bières

Pinnacle Crisp Sour est un excellent choix pour produire des types de bières acides traditionnelles et modernes, comme la Sour IPA, la Berliner Weisse, les types de bières Gose, Lambic/Geuze et la Fruit Sour.

Saveur et arôme

Pinnacle Crisp Sour est sélectionné pour sa capacité unique à produire de l'acide lactique. Le résultat : une acidité douce et rafraîchissante d'une intensité subtile à modérée, selon les conditions de brassage. Cette souche apporte un délicieux arôme de fruits exotiques et d'agrumes. Il est également possible d'obtenir un soupçon subtil d'arômes traditionnels de la bière aigre belge dans les recettes peu complexes.

