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

# DISTILLERS YEAST

# PINNACLE

AB MAURI 社（AB Biotek）の PINNACLE 酵母はスコッチではウィスキーの教本に記載されるくらい非常に有名なブランドでスコットランドでは 4 割以上のシェアを誇ります！乾燥酵母化され使用しやすくなりました！日本国内でも採用増加中

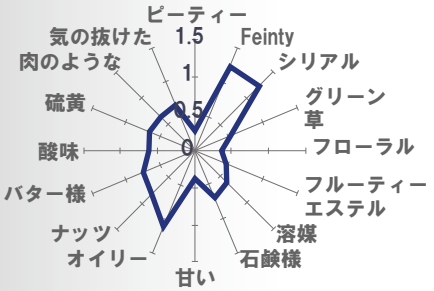
再水和の際は 28－32℃の温水か 10%の麦芽を添加した温水で、約 30 分間かけて水和させます

## PINNACLE M（モルト）

・バランスのいいフルーティーな香りを生成
・硫黄系オフフレーバー極低生成
・高い生菌数（>1×10[10] cells/g）

幅広い麦芽（モルト）に使用可能な活性乾燥酵母
温度帯は幅広い温度に対応しますが指摘温度 28-32℃
所定の再水和を行ってから使用ください
推奨添加量：500-900 g/l,000L

Pinnacle（M）酵母：香り



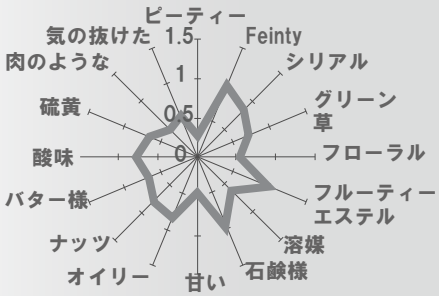

100% 大麦麦芽、OG（初期比重）：1060
発酵温度 19-34℃、銅ポット蒸留

## PINNACLE MG+

・モルトとグレーンの両方に適応する活性乾燥酵母
・Pinnacle M よりフルーティーな香味
・糖の食い切りが良くアルコール収率に優れる

高比重・高温発酵に対応する総合力の高い酵母
温度帯は幅広い温度に対応しますが指摘温度 28-38℃
所定の再水和を行ってから使用ください
推奨添加量：500-900 g/l,000L

Pinnacle（MG+）酵母：香り




100% 大麦麦芽、OG（初期比重）：1080
発酵温度 19-38℃、銅ポット蒸留

## PINNACLE G（グレーン）

・デンプン基質の糖化発酵用酵母　糖耐性が高く、高濃度グルコースにも対応します
・高アルコール（≧16%）耐性、高温耐性、有機酸耐性

グルコアミラーゼやα- アミラーゼ系酵素と併用可能
3.5-6.0 に対応可能（至適 pH は 4.0-5.0）　発酵条件（有機酸濃度、アルコール度数、pH 等）にもよりますが、33-37℃でよく発酵します　所定の再水和を行ってから使用ください
推奨添加量：200-500 g/l,000L

## PINNACLE S

・糖及び糖蜜のバッチ発酵・連続発酵に適した活性乾燥酵母
・糖耐性が高く、非常に発酵スピードが速い　ラムの醸造においても素早い発酵が確認されました

高アルコール耐性、高温耐性、有機酸耐性を有しています　発酵助成剤やビタミンの使用が有効な場合があります　至適 pH は 4.0-5.0 ですが、3.5-6.0 に対応可能　発酵条件にもよりますが、一般的に 33-37℃でよく発酵します推奨添加量：200-500 g/l,000L
所定の再水和処理により短時間で添加の準備は終了します

本資料は特許に抵触しないことを保証するものではありません。また再現性を保証するものでもありません。もろみ状態等により結果は変わります。