

BRISTOL

C001 - Ale Inglesa

Levadura Líquida

Presentación de 125 ml

10^{11} células viables

Presentación de 500 ml

4×10^{11} células viables

Presentación de 2500ml

5×10^{12} células viables

Levadura líquida para fermentación de cervezas de tipo Ale inglesa. La cerveza resultante es rica en ésteres, robusta y atenuada. Recomendada para la elaboración de Pale Ales, Brown Ales, Bitters y Porters.

Saccharomyces cerevisiae

Proveniencia: Austria

Fermentación: 15°C-22°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 12%

Floculación: Baja

Atenuación: Media

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir