

PUNTA IGLESIA

C002 - Ale Belga de Guarda

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 rápida de cervezas de tipo Ale belgas, de guarda o trapenses de alto contenido alcohólico. La cerveza resultante posee un aroma frutal sutil y bien balanceado. Recomendada para la elaboración de Blonde y Golden belgas, Dubbel, Tripel y Quadrupel.

Saccharomyces cerevisiae

Proveniencia: Austria

Fermentación: 17°C-25°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 14%

Floculación: Media a alta

Atenuación: Alta

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir