

WAIKIKI

C003 - Ale Americana Costa Oeste

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 fermentaciones vigorosas que resultan en cervezas de alta calidad. Su uso es recomendado para la fabricación de una amplia variedad de Ales límpidas de estilo americano con un alto grado de floculación. La cerveza resultante posee aroma y gusto neutros con suaves notas de ésteres. Levadura ideal para la producción de Ales americanas de tipo Pale, Amber, Brown, IPA, Imperial, Stout y Cream, entre otras.

Saccharomyces cerevisiae

Origen: Austria

Fermentación: 15°C-22°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 13%

Floculación: Alta

Atenuación: Media a alta

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir