

LA PERLA

C006 - Ale Inglesa Versátil

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 muy versátil para fermentaciones rápidas de Ales de estilo inglés y americano. Con muy buena atenuación, esta variedad suele ser recomendada para la elaboración de cervezas de tipo APA, IPA, Imperiales, Porter, entre otras.

Saccharomyces cerevisiae

Origen: Argentina

Fermentación: 12°C-22°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 11%

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