

# VARESE

## C009 - Ale Inglesa de Fermentación Alta

### Levadura Líquida

---

#### Presentación de 125 ml

$10^{11}$  células viables

#### Presentación de 500 ml

$4 \times 10^{11}$  células viables

#### Presentación de 2500ml

$5 \times 10^{12}$  células viables

---

Levadura líquida de tipo Ale inglesa, ideal para elaborar todo tipo de cervezas tanto de estilo inglés como americano. Originaria de Reino Unido, esta levadura confiere a la cerveza propiedades muy apreciadas y versátiles. Se encontrarán sabores y aromas neutrales en cervezas primarias que pueden alcanzar el 9% de ABV y aún sin la adición de nutrientes para las levaduras.

*Saccharomyces cerevisiae*

Origen: Austria

Fermentación: 10°C-22°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 14%

Floculación: Alta

Atenuación: Alta

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir