

# CARDIEL

## C010 - Ale Inglesa de Fermentación Rápida

### 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 con un perfil Ale muy versátil e ideal para fermentaciones rápidas que se puedan acondicionar en tanques cónicos y barriles. Su capacidad de floculación y alta sedimentación resulta en cervezas muy claras y cristalinas.

*Saccharomyces cerevisiae*

Origen: Argentina

Fermentación: 15°C-20°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 10-12%

Floculación: Alta

Atenuación: Media

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir