

MOGOTES

C011 - Lager de Alta Atenuación

Levadura Líquida

Presentación de 125 ml

10¹¹ células viables

Presentación de 500 ml

4x10¹¹ células viables

Presentación de 2500ml

5x10¹² células viables

Levadura líquida de tipo Lager, cuya característica principal es su baja fermentación de estilo Bock, Pilsner o Schwarz, entre otras. Al tener una capacidad atenuante alta, es una levadura ideal para elaborar cervezas con perfiles neutros y equilibrados. Otra característica muy apreciada de esta levadura es su alto grado de floculación que resulta en una sedimentación neta y muy rápida luego de la fermentación.

Saccharomyces pastorianus

Procedencia: Alemania

Fermentación: 12°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
