

UNZUÉ

C012 - Ale Belga 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 de fermentación alta recomendada para la elaboración de todo tipo de Ales belgas muy atenuadas y de guarda, tipo Dubbel, Tripel y Quadrupel, entre muchas otras. Las cervezas resultantes poseen perfiles aromáticos complejos con sugerencias de fenoles y etilenos. De fermentación y sedimentación rápidas y floculación media, esta variedad de levadura es adaptable a muy diferentes condiciones de cocción.

Saccharomyces cerevisiae

Origen: Francia

Fermentación: 12°C-22°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 10%

Floculación: Media

Atenuación: Media-Alta

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir
