

ACANTILADOS

C015 - Ale Americana de Muy Alta Atenuación

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 capaz de atenuar altamente mezclas de maltas altamente azucaradas, aunque la recomendación es agregar paulatinamente adiciones de azúcares al tanque de cocción. Las cervezas resultantes denotarán notas precisas de ésteres que aumentarán con el grado de atenuación.

Saccharomyces cerevisiae

Origen: USA

Fermentación: 18°C-20°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): +15%

Floculación: Media-Alta

Atenuación: Muy Alta

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir