

# SOBREMONTE

## C101 - Ale Belga de Guarda Versátil

### 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 entre las más versátiles para elaborar cervezas de un clásico estilo belga. De alta floculación y un elevado nivel de atenuación, esta levadura brindará notas frutadas y a la vez especiadas. Las cervezas resultantes de un tenor alcohólico considerable son muy brillantes y cristalinas, y especialmente indicadas para tratamientos de guarda.

*Saccharomyces cerevisiae*

Proveniencia: Reino Unido

Fermentación: 18°C-24°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 12%

Floculación: Alta

Atenuación: Media-Alta

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir