

ENTERPRISE

C102 - Ale Belga de 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 para fermentación de cervezas de tipo Ale Belgas. Con un rango amplio y confortable de temperaturas de fermentación, la cerveza resultante es medianamente robusta con genuinos toques rústicos envueltos en complejas notas fenólicas y afrutadas. Esta levadura es recomendada para la exploración de estilos Dubbel y Tripel, como así también para periodos de guarda.

Saccharomyces cerevisiae

Proveniencia: Reino Unido

Fermentación: 18°C-26°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 12%

Floculación: Media-Alta

Atenuación: Media y Alta

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir