

# SUNSET STRIP

## C103 - Ale Inglesa de Alta Atenuación

### 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 muy alta floculación ideal para encapsulados de cervezas malteadas distintivas. A altas temperaturas, las cervezas resultantes serán tenuemente dulces y suaves con notas frutales remarcadas. La atenuación ligera de esta variedad y sus agregados que decantan fácilmente, resultan en Ales típicamente inglesas muy claras en tiempos mínimos de fermentación.

*Saccharomyces cerevisiae*

Proveniencia: Reino Unido

Fermentación: 18°C-22°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 9%

Floculación: Alta

Atenuación: Media-Baja

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir