

XANADÚ

C104 - Ale Belga para Maltas de Trigo

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 ideal para amplia variedad de fermentaciones de malta de trigo (witbier) al estilo belga. Las cervezas resultantes poseerán marcadas notas fenólicas con muy sutiles toques frutales cuando la cocción se lleva a cabo en tanques con amplia superficie. Es una levadura de floculación media y una atenuación media-alta.

Saccharomyces cerevisiae

Proveniencia: Bélgica

Fermentación: 17°C-24°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 11%

Floculación: Media

Atenuación: Media-Alta

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir