

CANELA

C105 - Ale Belga Granjera

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 usada para la elaboración de Ales tradicionales de granja, cuya fermentación genera un aroma muy especiado y complejo gracias a su capacidad de metabolizar rápidamente y a temperaturas altas, todo tipo de azúcares complejos. Pueden alcanzarse altas atenuaciones con el agregado de otra cepa acompañante en la etapa final de cocción.

Saccharomyces cerevisiae

Proveniencia: Bélgica

Fermentación: 21°C-35°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 10-12%

Floculación: Baja

Atenuación: Media

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir