

TABÚ

C106 - Ale Belga de Alta Tolerancia

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 con alta tolerancia al alcohol y utilizada tradicionalmente en la elaboración de cervezas de tipo belga fuertes, en especial las de estilo Golden con un aroma frutado y sutiles toques fenólicos. Esta cepa es capaz de sacar buen provecho del contenido en azúcares superiores cuando se le brinda una leve aireación al final del proceso de fermentación.

Saccharomyces cerevisiae

Proveniencia: Reino Unido

Fermentación: 18°C-27°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 12%

Floculación: Baja

Atenuación: Media-Alta

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir