

ÓRREO

C107 - Ale del Sur Alemán 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 para fermentación de cervezas de tipo Ale alemán con carácter muy frutado y dulce, con reminiscencia a pera y manzana y predominancia de banana en un aroma sutilmente avainillado. Esta cepa se presta muy bien al manejo de la fermentación por variaciones de temperatura o pitching ratio para direccionar el tipo de organolepsia deseada.

Saccharomyces cerevisiae

Proveniencia: Austria

Fermentación: 18°C-24°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 9-10%

Floculación: Muy Baja

Atenuación: Baja a Media-Baja

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir