

# SOUL

## C108 - Ale IPA de la Vieja América

### 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 con un buen perfil de fermentación de maltas bien lupuladas del tipo Ale inglesa, lo que la hace una de las elegidas para la elaboración de cervezas al estilo IPA de Nueva Inglaterra. Con un aroma balanceado de frutas tropicales, su alta floculación resulta en cervezas de un gran tenor cristalino.

*Saccharomyces cerevisiae*

Proveniencia: Reino Unido

Fermentación: 18°C-23°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 10%

Floculación: Alta

Atenuación: Media-Alta

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir