

TEOREMA

C109 - Ale Belga Fuerte Negra

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 la elaboración de cervezas negras y fuertes de estilo belga de guarda. Su floculación acentuada resulta en un producto de aspecto límpido y brillante, y su tolerancia en cervezas robustas y distintivas, según la temperatura y la gravedad del mosto utilizado.

Saccharomyces cerevisiae

Proveniencia: Bélgica

Fermentación: 18°C-24°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 12-13%

Floculación: Media

Atenuación: Alta

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir