

NOTTE

C110 - Lager Alemana Suave

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 de fermentación lenta de maltas que resulta en un aroma de bajo tenor en diacetilos y sulfuros, y en un arropamiento alcohólico moderado.

Saccharomyces patorianus

Proveniencia: Alemania

Fermentación: 11°C-17°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 10%

Floculación: Media

Atenuación: Media-Baja

Viabilidad óptima: 2 meses de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir