

SIMBIOSYS

C111 - Brettia Belga Salvaje

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 salvaje para fermentaciones de estilo lámbico con resultados indígenas. Suele indicarse como levadura acompañante en cervezas más complejas con acabados customizados e incluso en cohabitación con lactobacilos.

Brettanomyces bruxellensis

Proveniencia: Bélgica

Fermentación: 16°C-24°C

Tolerancia máxima de alcohol (ABV): 12%

Floculación: Media

Atenuación: Media-Baja

Viabilidad óptima: 18 semanas de la fecha de envasado

Mantener refrigerado a 4°C

Agitar bien antes de abrir