

WLP 351 Bavarian Weizen Yeast



CARACTERÍSTICAS

STA1+(*) Este es el antiguo Yeast Lab W51. Produce un estilo clásico alemán de cerveza de trigo, con connotaciones fenólicas especiadas de medianas a altas, y reminiscencias a clavos de olor.

ESTILOS

Belgian Wit, Hefeweizen.

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



Nota*: Esta cepa ha sido genéticamente modificada en laboratorio utilizando la reacción en cadena de la pomasera (PCR). Esta cepa tiene la capacidad de utilizar algunas dextrinas (Azúcares no fermentables), Lo que da como resultado niveles más altos de atenuación de lo que se considera típico.

CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 73.00-77.00
Floculación: Baja
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
19-21°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: -
Acetato de etilo: -
1-Propanol: -
Diacetilo total: -
Acetaldeido: -
Total 2,3-Pentanodiona: -
Etanol: -
Acetato isoamilico: -

BUCAREST
SER ÚNICO. SER CRAFT.

www.bucarest.com.ar / contacto@bucarest.com.ar



(11) 5926.6618



(011) 4718.7006

Atención al cliente: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs