# WLP 565 BELGIAN SAISON I ALE YEAST



## **CARACTERÍSTICAS**

STA1+(\*) Una variedad clásica de saison originaria de la región de Valonia en Bélgica. Esta cepa produce una saison clásica con sabores y aromas notorios como terroso y especiado de pimienta y picante. Con un promedio de atenuación del 70% dejará presente un ligero sabor a malta. Con Saison de alta gravedad, se sugiere secar la cerveza con una levadura alternativa (como WLP001California Ale Yeast®) añadido después de 50 a 60% de fermentación.

## **ESTILOS**

Belgian Blond, Belgian Dark Strong Ale, Belgian Wit, Belgian Table Bier, Dubbel, Biere De Garde, Tripel, Saison.

CEPAS
HB
NANO
1.5L
2L



Nota\*: Esta cepa ha sido geneticamente modificada en laboratorio utilizando la reacción en cadena de la pomerasa (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 típido.

#### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 65.00-75.00

Floculación: Media

Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%) Temp. óptima de fermentación:

20-30°C

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 131.59ppm Acetato de etilo: 23.47ppm

As-is Diacetilo: -1-Propanol: 39.65ppm

Diacetilo total: 56.69ppb Acetaldeido: 16.84ppm

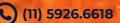
As-is 2,3-Pentanodiona: 4.52ppb Total 2,3-Pentanodiona: 13.46ppb

Etanol: 4.39%ABV Acetato isoamilico:

Acetato isoarmiico.



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





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