

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



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: 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: -

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