

WLP 566 BELGIAN SAISON II ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

STA1+(*) Esta cepa es productora de fenoles moderados, con sabor a clavo de olor y notas aromáticas presentes en la cerveza terminada. Algunos ésteres de fruta proporcionan un equilibrio entre el aroma y el sabor de frutas y especias. Esta cepa fermenta y flocula bien, por lo que es una buena opción para las Saison y las cervezas Ales.

ESTILOS

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

Nota*: Esta cepa ha sido genéticamente modificada en laboratorio utilizando la reacción en cadena de la pimerasa (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.

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 78.00-85.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
20-30°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

