

WLP 545 BELGIAN STRONG ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

STA1+ (*) Desde la región de Ardenas en Bélgica, esta clásica cepa produce niveles moderados de ésteres y fenoles, a menudo descriptos como salvia seca y pimienta negra. Su alta atenuación produce un acabado seco ideal para cervezas de alta densidad. Esta cepa está recomendada para estilos como las Dark Strong Ales, Abbey ales y las seasonal como la Belgian Holiday Ales.

ESTILOS

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

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.

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 78.00-85.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Alta (10 - 15%)
Temp. óptima de fermentación:
19-22°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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