

WLP 568 BELGIAN STYLE SAISON ALE YEAST BLEND




CARACTERÍSTICAS

STA1+(*) Esta combinación incorpora múltiples cepas belgas y de saison para producir ésteres tipo pera, respaldados por aromas y sabores especiados, terrosos y similares al clavo de olor. Los cultivos fomentan una fermentación completa, creando armonía y complejidad en su producción de ésteres y fenoles.

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: 70.00-80.00
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: -

