

# WLP 410 BELGIAN WIT II ALE YEAST



## CARACTERÍSTICAS

Una cepa bastante limpia con intensidad media y fenoles especiados. Con una atenuación de hasta el 75%, esta cepa produce una cerveza con carácter residual a malta. Tiene un pH ligeramente menor que las cepas Ale inglesas o americanas. Esta variedad es ideal para witbiers o cervezas de mesa Belgas.

## ESTILOS

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

### CEPAS



### FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-75.00  
Floculación: Media - Baja  
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)  
Temp. óptima de fermentación:  
18-21°C

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

