

WLP 648 BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS TROIS VRAI



CARACTERÍSTICAS

El vrai ("verdadero" en francés) Brettanomyces bruxellensis Trois. Esta cepa desconocida debe usarse para fermentaciones primarias debido a su capacidad de alta atenuación. Tiene un carácter agrio robusto y complejo con aromas de pera.

ESTILOS

Flanders Brown, Geuze, Lambic

Nota*: WLP648 Brettanomyces bruxellensis Trois Vrai es POF+ (phenolic off-flavors). Esta variedad aportará características fenólicas a los productos terminados.

CEPAS	FORMATOS
	HB
	1 L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 85.00-85.00
Floculación: Baja
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación: 21-29°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

