

# WLP 650 BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS



## CARACTERÍSTICAS

Una variedad clásica utilizada para la fermentación secundaria en cervezas de estilo belga, como las lambics. Crea un carácter de intensidad media y terrenal en la cerveza terminada. Una cervecería histórica en Bélgica utiliza esta levadura en fermentación secundaria y embotellado para producir el sabor característico de su cerveza.

## ESTILOS

Flanders Red, Flanders Brown, Geuze, Lambic, Gose

CEPAS	FORMATOS
	HB
	1 L



### CARACTERÍSTICAS

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

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

