

WLP 653 BRETTANOMYCES LAMBICUS



CARACTERÍSTICAS

Esta levadura produce una alta intensidad de los caracteres tradicionales de Brettanomyces (sabores ahumados y picantes) en la cerveza. Como su nombre lo indica, esta cepa se encuentra con mayor frecuencia en cervezas de estilo lambic, pero también se encuentra comúnmente en Flanders y cervezas amargas.

ESTILOS

Flanders Red, Flanders Brown, Geuze, Lambic, Gose

CEPAS	FORMATOS
	HB
	1 L



Nota*: WLP653 Brettanomyces lambicus es POF+ (phenolic off-flavors). Esta variedad aportará características fenólicas a los productos terminados.

CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-85.00
Floculación: Baja
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (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: -

