

# WLP 380 HEFEWEIZEN IV ALE YEAST



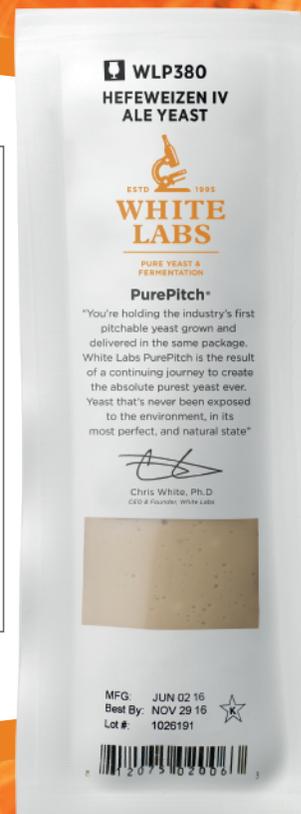
## CARACTERÍSTICAS

Esta cepa produce fenoles pronunciados tipo clavo de olor presentes en el aroma y el sabor, manteniendo los sabores y aromas de banana al mínimo. Crea refrescantes notas cítricas y de albaricoque. Esta cepa es de baja floculación y producción de azufre.

## ESTILOS

Belgian Wit, Hefeweizen.

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 73.00-80.00  
Floculación: Baja  
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)  
Temp. óptima de fermentación:  
19-21°C

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 152.72ppm  
Acetato de etilo: 69.3ppm  
As-is Diacetilo: 4.66ppb  
1-Propanol: 31.3ppm  
Total Diacetilo: 61.58ppb  
Acetaldeido: 11.4ppm  
Total 2,3-Pentanodiona: 3.09ppb  
Etanol: 4.745%ABV  
Acetato Isoamilico: 19.845ppm

