

WLP 672 LACTOBACILLUS BREVIS



CARACTERÍSTICAS

Esta es una bacteria Lactobacillus en forma de barra que se usa para amargar cervezas a través de técnicas tradicionales. Esta cepa generalmente produce más ácido láctico que cepas como WLP677 Lactobacillus Delbrueckii, por lo que es una adición ideal para cualquier cerveza agria. El uso recomendado es inferior a 107 ° F (40 ° C).

ESTILOS

Berliner Weisse, Flanders Red, Geuze, Flanders Brown, Gose, Lambic.

| CEPAS | FORMATOS |
|--|----------|
|  | HB |
| | 1 L |



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: -
Floculación: Baja
Tolerancia Alcohol: Media (5- 10%)
Temp. óptima de fermentación: -

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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