

WLP 677 LACTOBACILLUS DELBRUECKII BACTERIA



CARACTERÍSTICAS

Esta bacteria del ácido láctico produce niveles moderados de acidez y sabores agrios que se encuentran en lambics, Berliner Weisse, cervezas amargas y gueuze.

CEPAS



FORMATOS

HB

1 L



ESTILOS

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

CARACTERÍSTICAS

Atenuación: -
Floculación: Baja
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
21-24°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

BUCAREST
SER ÚNICO. SER CRAFT.

www.bucarest.com.ar / contacto@bucarest.com.ar



(11) 5926.6618



(011) 4718.7006

Atención al cliente: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs