

WLP 570 BELGIAN GOLDEN ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

STA1+(*) Desde el este de Flanders, esta levadura es versátil ya que puede producir cervezas belgas de baja y alta densidad de hasta un 12% de alcohol. Una combinación frutal y fenólica dominan el perfil del sabor. Se produce algo de azufre durante la fermentación, que se disipará después del final de la fermentación.

ESTILOS

Belgian Blond, Belgian Dark Strong Ale, Belgian Wit, Belgian Table Bier, Dubbel, Biere De Garde, Tripel, Saison.

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



Nota*: Esta cepa ha sido genéticamente modificada en laboratorio utilizando la reacción en cadena de la pomasera (PCR). Esta cepa tiene la capacidad de utilizar algunas dextrinas (Azúcares no fermentables), Lo que da como resultado niveles más altos de atenuación de lo que se considera típico.

CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 73.00-78.00
Floculación: Baja
Tolerancia Alcohol: Alta (10 - 15%)
Temp. óptima de fermentación:
20 - 24°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 184.35ppm
Acetato de etilo: 44.78ppm
As-is Diacetilo: 61.88ppb
1-Propanol: 79.545ppm
Diacetilo total: 50.93ppb
Acetaldeido: 62.44ppm
As-is 2,3-Pentanodiona: 3.83ppb
Total 2,3-Pentanodiona: 10.57ppb
Etanol: 4.895%ABV
Acetato isoamilico: 7.895ppm

