

WLP 655 BELGIAN SOUR MIX 1



CARACTERÍSTICAS

Una mezcla única de levaduras *Brettanomyces* y *Saccharomyces*, así como cepas bacterianas *Lactobacillus* y *Pediococcus*. Perfecto para duplicar fermentaciones espontáneas tradicionales similares a las que se encuentran en las cervezas de estilo belga.

ESTILOS

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

Nota*: WLP655 Belgian Sour Mix 1 es POF+ (phenolic off-flavors). Esta variedad aportará características fenólicas a los productos terminados.

CEPAS	FORMATOS
	HB
	1 L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-80.00
Floculación: Media - 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: -
Total 2,3-Pentanodiona: -
Etanol: -