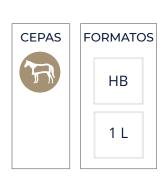
WLP 655 BELGIAN SOUR MIX 1



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.



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: -



www.bucarest.com.ar / contacto@bucarest.com.ar (011) 5926.6618 (011) 4718.7006