

WLP 645 BRETTANOMYCES CLAUSSENII



CARACTERÍSTICAS

Originalmente aislada de la cerveza Strong English Stock Beer a principios del siglo 20, esta levadura tiene un carácter Brettanomyces de baja intensidad y está estrechamente relacionada con el anomalus Brettanomyces. Esta variedad produce un aroma frutado similar a la piña con un fondo de aroma a heno terroso y una nota de aroma.

ESTILOS

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

Nota*: WLP645 Brettanomyces clausenii es POF+ (phenolic off-flavors). Esta variedad aportará características fenólicas a los productos terminados.

CEPAS	FORMATOS
	HB
	1 L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-85.00
Floculación: 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: -
As-is 2,3-Pentanodiona: -
Total 2,3-Pentanodiona: -
Etanol: -
Acetato isoamilico: -

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