

WLP 850 COPENHAGEN LAGER YEAST



CARACTERÍSTICAS

Esta cepa lager del norte de Europa tiene características refrescantes y limpias.

Los sabores de malta tienden a ser secundarios, produciendo una cerveza muy bebible. Es ideal para estilos Vienna, schwarzbier o American-style lagers.

ESTILOS

American Light Lager, Bohemian Pilsner, Bock, American Lager, München Helles, Vienna Lager, Märzen, Münchner Dunkel, Schwarzbier, Doppelbock

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.

CEPAS	FORMATOS
	<input type="checkbox"/> HB
	<input type="checkbox"/> NANO
	<input type="checkbox"/> 1.5L
	<input type="checkbox"/> 2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 72.00-78.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
10-14°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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