

WLP 692 DEBARYOMYCES HANSENI



CARACTERÍSTICAS

Debaryomyces es una de las levaduras silvestres aisladas de lambics en Bélgica.

VAULT

Orden mínima y único formato de 1 litro. Tiempo de producción 17 días.

ESTILOS

Cider, Geuz, Lambic

CEPAS



FORMATOS

1 L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: -
Floculación: -
Tolerancia Alcohol: -
Temp. óptima de fermentación: -

"THE VAULT"

Es una lista de cepas únicas, especiales. White Labs recolectó cepas de todo el mundo durante más de 20 años y las tuvo bajo llave. Hasta ahora. A través de The Vault, te brindamos la oportunidad de abrir la "Bóveda", liberar la levadura y tener en tus manos variedades especiales, creativas y únicas.

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