

WLP 564 LEEUWENHOEK SAISON YEAST BLEND



CARACTERÍSTICAS

STA1+(*) Una mezcla de dos cepas saison y una cepa belga de bajo contenido fenólico, desarrollada para las saisons internas de White Labs. Aproximadamente 85% de atenuación. La levadura Leeuwenhoek Saison es POF +, esta cepa aportará características fenólicas a los productos terminados.

VAULT

Orden mínima y único formato de 1.5 litros. Tiempo de producción 17 días.

CEPAS



FORMATOS

1.5L



ESTILOS

Belgian Wit, Belgian Table Bier, Tripel, Saison.

Nota*: Esta cepa ha sido genéticamente modificada en laboratorio utilizando la reacción en cadena de la pomeasa (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.

CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 76.00-82.00
Floculación: Baja
Tolerancia Alcohol: Alta (10 - 15%)
Temp. óptima de fermentación:
18-23°C

"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