

WLP 546 MARAÑÓN CANYON WILD CACAO



CARACTERÍSTICAS

Esta levadura fue aislada en el remoto cañon del río Marañón en Perú. Las características frutadas, fenólicas y silvestres de esta variedad la convierte en una opción ideal para cervezas Farmhouse y Saison. Para una fermentación más rápida o una mayor atenuación, úsela junto con una cepa de mayor atenuación. Cepas sugeridas: WLP001, WLP550 y WLP590 (STA1 +)

VAULT

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

ESTILOS

Saison.

CEPAS



FORMATOS

1.5L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 65.00-70.00
Floculación: Baja
Tolerancia Alcohol: Media (5-10%)
Temp. óptima de fermentación:
20-23°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