

WLP 644 SACCHAROMYCES "BRUXELLENSIS" TROIS



CARACTERÍSTICAS

STA1+ Esta cepa belga, utilizada tradicionalmente para fermentaciones de levadura silvestre, produce una cerveza ligeramente ácida con delicadas características de mango y piña. Esta levadura silvestre es popular para estilos como American IPA, American pale y blonde ales debido a sus sabores y aromas a frutas tropicales. Esta cepa Saccharomyces se puede usar como otras cepas domésticas y se puede limpiar fácilmente con los procedimientos CIP adecuados.

ESTILOS

Flanders Red, Flanders Brown, Geuze, Lambic, Gose

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



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: 85.00-85.00
Floculación: Baja
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación: 21-29°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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