

WLP 603 TORULASPORA DELBRUECKII



CARACTERÍSTICAS

Levadura salvaje aislada de árboles frutales en Dinamarca. Esta es una de las tres cepas que componen la cepa WLP611. Esta levadura salvaje se ha utilizado para sidras y vino, pero también fermenta bien para la cerveza. Produce muchos ésteres y también aporta algunos fenólicos. La especie de levadura *Torulasporea delbrueckii* es tradicionalmente una fermentación más larga y una atenuación más lenta. Esta cepa debe usarse en una fermentación mixta.

VAULT

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

ESTILOS

Gose, Cider, Sauvignon Blanc, English Cider

Nota*: WLP603 *Torulasporea delbrueckii* es POF+ (phenolic off-flavors). Esta variedad aportará características fenólicas a los productos terminados.

CEPAS



FORMATOS

1 L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 30.00-50.00
Floculación: Media - Baja
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
10-30°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