

# 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](http://www.bucarest.com.ar) / [contacto@bucarest.com.ar](mailto:contacto@bucarest.com.ar)



(11) 5926.6618



(011) 4718.7006

Atención al cliente: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs