

# WLP 678 LACTOBACILLUS HILGARDII



## CARACTERÍSTICAS

Bacterias de ácido láctico que producen acidez media. Baja tolerancia de salto (<10). Ideal para Berliner weisse, gueuze y lambics.

**VAULT**

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

CEPAS



FORMATOS

1 L



## CARACTERÍSTICAS

Atenuación: -  
Floculación: -  
Tolerancia Alcohol: -  
Temp. óptima de fermentación: -

## "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