

# WLP 885 ZURICH LAGER YEAST



## CARACTERÍSTICAS

**STA1+** Una levadura lager estilo suizo que con el cuidado adecuado se puede utilizar para producir lager más del 11% de ABV. La producción de azufre y diacetilo es mínima.

### VAULT

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

CEPAS



FORMATOS

1.5L

## ESTILOS

American Light Lager, Bock, American Lager, Bohemian Pilsner, Vienna Lager, Münchner Dunkel, Doppelbock, München Helles, Märzen Schwarzbier,

**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: 70.00-80.00  
Floculación: Media  
Tolerancia Alcohol: Muy Alta (+15%)  
Temp. óptima de fermentación:  
10-13°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