

WLP 090 SAN DIEGO SUPER YEAST



CARACTERÍSTICAS

Una cepa productora de ésteres bajos, es conocida por fermentaciones rápidas y por producir un perfil neutro de sabor y aroma similar a la WLP001 California Ale Yeast®. Debido a su alta atenuación, esta variedad produce cervezas muy secas, con un mayor amargor percibido. Tiene alta tolerancia al alcohol lo que la convierte en ideal para estilos Double IPAs, barleywine, Sidra e Hidromiel. Ideal para las cervecerías que producen cervezas “hop-forward”

ESTILOS

Dusseldorf Altbier, Wheat Ale, Kölsch, Imperial India Pale Ale, American Brown Ale, Irish Dry Stout, Foreign Export Stout, Oatmeal Stout, Scotch Ale Wee Heavy, Barleywine Ale, Cream Ale, American Amber, Imperial Stout, Irish Red Ale, American Porter, English Old Ale, American Pale Ale, American India Pale Ale, Ordinary Bitter, Extra Special Bitter, English Pale Ale, English Brown Ale.

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 76.00-83.00
Floculación: Media - Alta
Tolerancia Alcohol: Alta (10 - 15%)
Temp. óptima de fermentación:
18-20°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

