LEVADURAS DE ALTA FERMENTACIÓN

FERMOALE AY3

APARIENCIA	CARACTERÍSTICAS	CEPA DE LEVADURA	SABOR DE LA CERVEZA
Polvo	GMO FREE, ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

Levadura de alta fermentación de origen inglés. Es capaz de conferir un perfil aromático afrutado, cítrico y bien equilibrado, con ligeras notas de ésteres, con un cuerpo suave y redondo. Ideal para fermentaciones a altas temperaturas y para mostos con concentraciones de azúcares medio-bajas.

ESTILOS DE CERVEZA	TODOS LOS ESTILOS ALE INGLESES, IRLANDESES, BELGAS Y FRANCESES. MUY VERSÁTIL.
CINÉTICA DE FERMENTACIÓN	VELOCIDAD 7 DÍAS A 22°C, 13 DÍAS A 12°C CON 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	12-22°C
ATENUACIÓN APARENTE	87%
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	ALTA

DOSIS RECOMENDADA	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VIABILIDAD	> 1 X 10^{10} CFU/g
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

PERFIL AROMÁTICO DE LA CERVEZA CON FERMOALE AY3

(SEGÚN ASBC & DLG) 18°P 22°C