

LEVADURAS DE BAJA FERMENTACIÓN

FERMOLAGER W

BIOTECNOLOGÍA

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS



CEPA DE LEVADURA
*Saccharomyces
pastorianus*

SABOR DE LA CERVEZA



CORE

Levadura de fermentación baja, de origen alemán, seleccionada por la Universidad Weihenstephan de Munich. Esta levadura le da un perfil aromático neutro, afrutado y muy equilibrado, además es capaz de flocular y reabsorber el diacetilo muy rápidamente.

ESTILOS DE CERVEZA	TODO TIPO DE LAGER
CINÉTICA DE FERMENTACIÓN	VELOCIDAD 3 DÍAS A 22°C, 13 DÍAS A 12°C CON 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	10-22°C
ATENUACIÓN APARENTE	87%
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	ALTA

FERMENTACIÓN

DOSIS RECOMENDADA	80-100 g/hL DE MOSTO FRÍO 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.

LEVADURAS DE BAJA FERMENTACIÓN

PERFIL AROMÁTICO DE LA CERVEZA CON FERMOLAGER W (SEGÚN ASBC & DLG) 12°P 12°C

