

Safbrew WB-06



Levadura de especialidad seleccionada para la producción de cervezas blancas. Sedimentación: baja. Densidad Final: alta. Levadura especial para cervezas de trigo. Levadura estilo ale americana que deja notas suaves. Esta levadura es de especialidad elegida para las fermentaciones de cerveza de trigo, produce ésteres y sabor fenólico, sutiles notas típicas de las auténticas cervezas de trigo alemanas. También es una buena opción para hacer Witbier estilo belga. Temperatura de fermentación: 12-25 ° C (53,6 a 77 ° F) idealmente 15-22 ° C (59 a 71,6 ° F) Instrucciones de rehidratación. Espolvorear la levadura en un mínimo de 10 veces su peso en agua estéril o mosto a 27 ° C ± 3 ° C (80 ° F ± 6 ° F). Dejar reposar 15 a 30 minutos. Agitar suavemente durante 30 minutos, y se siembra la crema resultante en el recipiente de fermentación. Alternativamente, lanzar la levadura directamente en el fermentador, asegurando que la temperatura del mosto está por encima de 20 ° C (68 ° F). espolvorear progresivamente la levadura seca en el mosto asegurándose que la levadura cubre toda la superficie del mosto disponible con el fin de evitar aglomeraciones. Vigencia de 24 meses desde la fecha de producción. Consulte la fecha de caducidad impresa final en la bolsita. Los sobres abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 ° C (39 ° F) y utilizados dentro de los 7 días después de la apertura. No utilice sobres blandos o dañados.

Calificación: Sin calificación

Precio:

\$76.00

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Fermentis](#)