



HEFEWOLK

SL101

Clásica cepa bávara Weihenstephan hefe para elaborar cervezas de trigo alemanas. Notas equilibradas de ésteres de banana (dominantes por subinoculación, aumento de densidad de mosto o de temperatura de fermentación) y fenólicos de clavo (dominantes por sobreinoculación). Acidez ligera, nubosidad característica. Carácter sulfuroso que desaparece con maduración.

Estilos recomendados: Weissbier, Weizenbock, Roggenbier, Berliner Weisse

CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Sacharomyces cerevisiae*

ATENUACIÓN: 72-76%

TOLERANCIA ABV: 10%

TIPO: GERMAN ALE

FLOCULACIÓN: Baja

DIASTÁSICA: No

PERFIL: Banana, clavo

FERMENTACIÓN: 17-24°C

FENÓLICA: Si

EQUIVALENCIAS: WY3068, OYL021, G01, WLP300