



## LUTH KVEIK

**SL404**

Cepa con amplio rango de temperatura de fermentación y elevada tolerancia al alcohol. Gran velocidad de acabado fermentando en temperaturas que superen los 30°C. De versatilidad inigualable, permite su uso en la elaboración de Imperial Stouts, pseudo-lagers, e incluso sidra o hidromiel. Ideal para lograr a baja temperatura una cerveza pseudo-lager refrescante, sin los tiempos de espera requeridos con las levaduras lager convencionales.

Estilos recomendados: Pseudo-lager, Pale Ale, Dark Ale, Hard Seltzer, Hidromiel, Sidra.

### CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Sacharomyces cerevisiae*

ATENUACIÓN: 75-85%

TOLERANCIA ABV: 15%

TIPO: NORWEGIAN ALE

FLOCULACIÓN: Media-Alta

DIASTÁSICA: No

PERFIL: Limpio, neutro

FERMENTACIÓN: 20-35°C.

FENÓLICA: No

EQUIVALENCIAS: FM704, OYL-071