



ARDENNES GIST

SL301

Ideal para la producción de cervezas clásicas Ale Belgas. Perfil equilibrado con delicada frutuosidad y sutiles notas especiadas, reminiscencia de clavo y pimienta. Esteres frutales acentuados fermentando a temperaturas cercanas al límite superior del rango recomendado. Altamente floculante.

Estilos recomendados: Belgian Blonde Ale, Belgian Pale Ale, Strong Belgian Ale, Belgian IPA, Oud Bruin

CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Sacharomyces cerevisiae*

ATENUACIÓN: 75-85%

TOLERANCIA ABV: 12%

TIPO: BELGIAN ALE

FLOCULACIÓN: Alta

DIASTÁSICA: No

PERFIL: Afrutado, especiado

FERMENTACIÓN: 18-26°C

FENÓLICA: Si

EQUIVALENCIAS: WY3522, OYL024, B45, WLP550