



SOFT BRETT

SL606

Cepa de *Brettanomyces* con carácter de baja intensidad. Ideal para cervezas de fermentación mixta. Promueve notas de piña o mango y sabor terroso. Combina bien con frutas y/o lúpulos. Excelente opción para estilos Wild Ale americanos y belgas.

Estilos recomendados: American Wild Ale, Lambic, Sour Beer, Gueuze, Flanders Red Ale, Brett Beer.

CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Brettanomyces claussenii*

ATENUACIÓN: > 85%

TOLERANCIA ABV: 10%

TIPO: BRETTANOMYCES

FLOCULACIÓN: Baja

DIASTÁSICA: Si

PERFIL: Sutilmente ácido, afrutado

FERMENTACIÓN: 22-29°C.

FENÓLICA: No

EQUIVALENCIAS: WY5151, OYL201, W12, WLP645