



LACTO BP

SL701

Mezcla de cultivos puros de cepas de *Lactobacillus* spp. Ideal para producir cervezas ácidas, Berliner Weisse, Gose, Lambic, American Wild y Sour IPA. Para usar en el Kettler (Hervidor) 24 hs antes del lupulado y fermentación. Muy sensible al lúpulo. Temperatura ideal de Crecimiento 30 °C.

Estilos recomendados: Flanders Red Ale, Lambic, Berliner Weisse, Wild Specially Beer

CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Lactobacillus* spp.

ATENUACIÓN: 80-90%

TOLERANCIA ABV: n/a

TIPO: CULTIVO BACTERIANO

FLOCULACIÓN: Baja

DIASTÁSICA: n/a

PERFIL: Ácido

FERMENTACIÓN: 30-35°C.

FENÓLICA: n/a

EQUIVALENCIAS: OYL605