



FARM SAISON

SL302

Aporta notas especiadas, afrutadas, fenólicos reducidos. Alta atenuación por su capacidad para fermentar dextrinas (STA+). Recomendada para elaborar estilos Saison belgas.

Estilos recomendados: Belgian Saison, Biere de Garde, Farmhouse Ale, Imperial Saison, Blonde Ale

CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Sacharomyces cerevisiae*

ATENUACIÓN: 82-90%

TOLERANCIA ABV: 12%

TIPO: BELGIAN ALE

FLOCULACIÓN: Baja

DIASTÁSICA: Si

PERFIL: Lupulado, afrutado

FERMENTACIÓN: 18-26°C.

FENÓLICA: Si

EQUIVALENCIAS: B56, OYL500