



## TRÓPICO

SL003

Cepa de *Saccharomyces cerevisiae* variedad *Diastaticus* con capacidad de fermentar dextrinas (positiva para el gen STA1), resultando un alto grado de atenuación. Aporta notas de frutas tropicales, sutil acidez y notas de piña y mango que se acentúa con el incremento de la temperatura de fermentación.

Estilos recomendados: American IPA, American Pale Ale, Double IPA, NEIPA, Juicy IPA, Saison

### CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Sacharomyces cerevisiae*

ATENUACIÓN: 80-90%

TOLERANCIA ABV: 10%

TIPO: AMERICAN ALE

FLOCULACIÓN: Baja

DIASTÁSICA: Si

PERFIL: Ligeramente ácido, afrutado

FERMENTACIÓN: 21-28°C.

FENÓLICA: No

EQUIVALENCIAS: OYL200, WLP644