CATÁLOGO PARA CERVECERÍA

QUIENES SOMOS

LALLEMAND BREWING ES UNA DIVISIÓN DE **LALLEMAND INC.** LÍDER GLOBAL EN EL DESARROLLO, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LEVADURAS, BACTERIAS E INGREDIENTES ESPECIALES.

MOMENTOS FUNDAMENTALES EN LA HISTORIA DE LALLEMAND BREWING

- Inicio de los años ‘70: producción de cultivos puros deshidratados para kits de elaboración de cerveza.
- Nuestro amplio y único conocimiento en la propagación de diferentes cepas de levaduras, nos permitió ser consultados sobre nutrición de levaduras por varias cervecerías internacionales.
- Lallemand Brewing desarrolló una línea específica de levaduras y nutrientes para levaduras destinados a los desafíos específicos de la industria cervecera.
- Adquisición de **SIEBEL INSTITUTE OF TECHNOLOGY** y **AB VICKERS LTD.**
- Hoy, Lallemand Brewing es un negocio global que atiende a todos los segmentos de la industria cervecera con productos, servicios y formación.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LALLEMAND INC.

Es una compañía privada canadiense, fundada hacia el final del siglo 19.

Especializada en el desarrollo, producción y comercialización de levaduras y bacterias.

Son 12 unidades de negocios focalizadas en las variadas aplicaciones de las levaduras y bacterias en las industrias agroalimentarias.

Más de 4000 empleados localizados en 45 países de 5 continentes.

> “El objetivo del Instituto es promover el progreso de las industrias basadas en la fermentación, mediante la instrucción, investigación, análisis y demás medios.”
>
> Dr. John Ewald Siebel

SIEBEL INSTITUTE OF TECHNOLOGY

- Estudiantes de todo el mundo, desde 1872
- Un tema en común: fermentación
- Aprobado por la Comisión de Educación Superior del Estado de Illinois.

RECONOCIDO PROVEEDOR DE FORMACIÓN Y SERVICIOS A LA INDUSTRIA CERVECERA INTERNACIONAL.

LALLEMAND BREWING

abvickers

LÍDER GLOBAL POR MAS DE 200 AÑOS EN EL CAMPO DE LOS COADYUVANTES DEL PROCESO CERVECERO Y SERVICIOS RELACIONADOS.

PRODUCTOS

- Coadyuvantes
- Nutrientes
- Enzimas No-OGM
- Clarificantes Veganos

ASESORAMIENTO DE NUESTRO PERSONAL

- Visitas técnicas
- Auditorías en planta
- Optimización de clarificación
- Análisis de cerveza

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

Belgas

TASA DE INOCULACIÓN

50 – 100g/hL para alcanzar un mínimo de 2.5 – 5.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Alta

FLOCULACIÓN

Media a alta

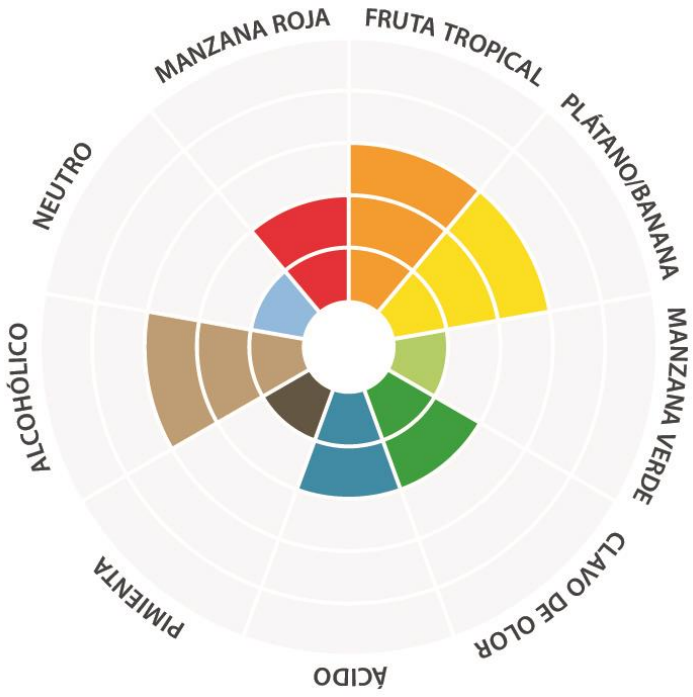
RANGO DE FERMENTACIÓN

17 – 25°C (63 – 77°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

14% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

LalBrew® Abbaye es una levadura de origen belga. Seleccionada por su capacidad para fermentar estilos de cervezas belgas desde bajo hasta alto contenido alcohólico, LalBrew® Abbaye produce el distintivo carácter especiado y de fruta tropical característico de las ales belgas y trapistas. Cuando se fermenta a altas temperaturas, los aromas típicos encontrados incluyen fruta tropical, especias y banana (plátano). A bajas temperaturas, LalBrew® Abbaye produce aromas y sabores de fruta desecada, como pasas, dátiles e higos secos. La velocidad, tiempo de fermentación y el grado de atenuación dependen de la tasa de inoculación, manejo de la levadura, temperatura de fermentación y calidad nutricional del mosto.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	**BELLE SAISON**	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

Saison

TASA DE INOCULACIÓN

50 – 100g/hL para alcanzar un mínimo de 2.5 – 5.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Alta

FLOCULACIÓN

Baja

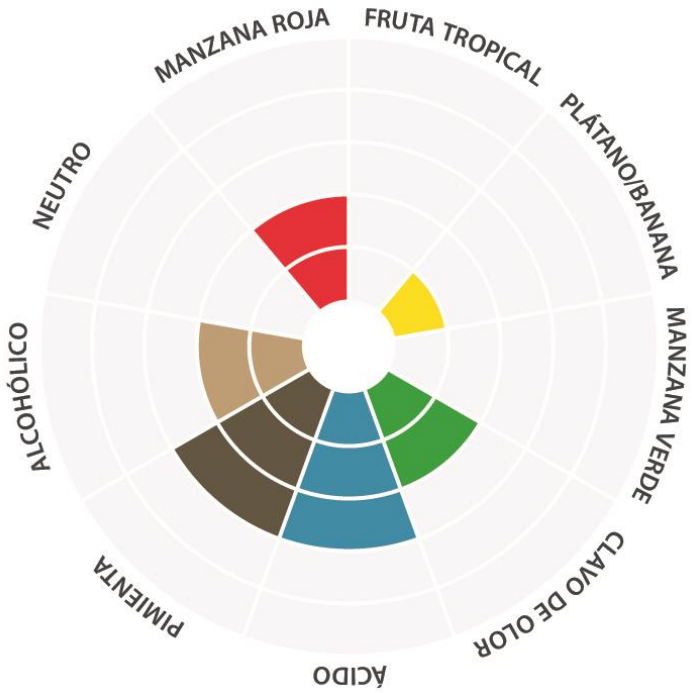
RANGO DE FERMENTACIÓN

13 – 35°C (59 – 95°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

15% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

LalBrew® Belle Saison es considerada una cepa de *Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus*. Estas cepas, tienen la capacidad de utilizar algunos tipos de dextrinas. Las cepas *Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus* son capaces de utilizar las dextrinas. En este sentido, es necesario tener establecido un buen procedimiento de limpieza con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas con otras elaboraciones.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

Ales Americanas

TASA DE INOCULACIÓN

50 – 100g/hL para alcanzar un mínimo de 2.5 – 5.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Media a alta

FLOCULACIÓN

Alta

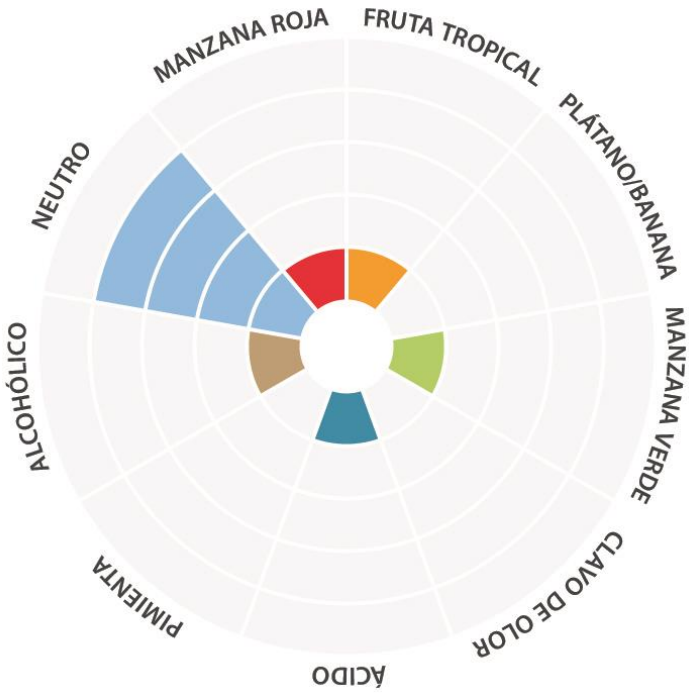
RANGO DE FERMENTACIÓN

15 – 22°C (59 – 72°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

13% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

LalBrew® BRY-97 es una levadura ale de la costa oeste norteamericana, seleccionada de la Colección de Cultivos del Instituto Siebel por su capacidad para producir ales de alta calidad. LalBrew® BRY-97 es una cepa neutra con alta floculación que puede usarse para elaborar una gran cantidad de estilos cerveceros norteamericanos. Debido a la actividad de la enzima beta-glucosidasa, LalBrew® BRY-97 promueve la biotransformación y acentúa los aromas y sabores del lúpulo.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

Lagers

TASA DE INOCULACIÓN

100 – 200g/hL para alcanzar un mínimo de 5.0 – 10.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Alta

FLOCULACIÓN

Alta

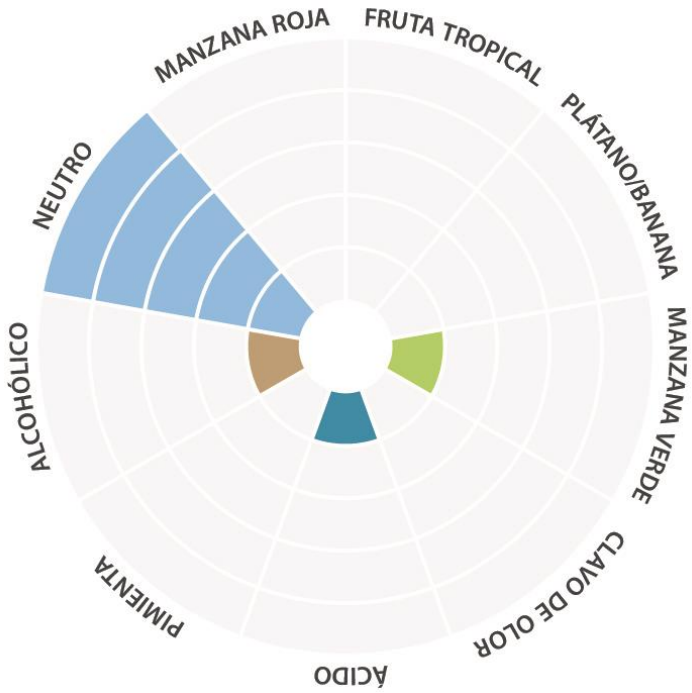
RANGO DE FERMENTACIÓN

10 – 15°C (50 – 59°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

13% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

Los estilos tradicionales que pueden elaborarse con LalBrew® Diamond incluyen, pero no se limitan a: Munich Helles, Dortmunder Export, German Pilsner, American Pilsner, Vienna Lager, Oktoberfest/Märzen, Dark American Lager, Munich Dunkel, Schwarzbier, traditional Bock, Doppelbock, Eisbock y California Common.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

Estilo Kölsch, ales neutras

TASA DE INOCULACIÓN

100 g/hL para alcanzar un mínimo de 1.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Media a alta

FLOCULACIÓN

Media a alta

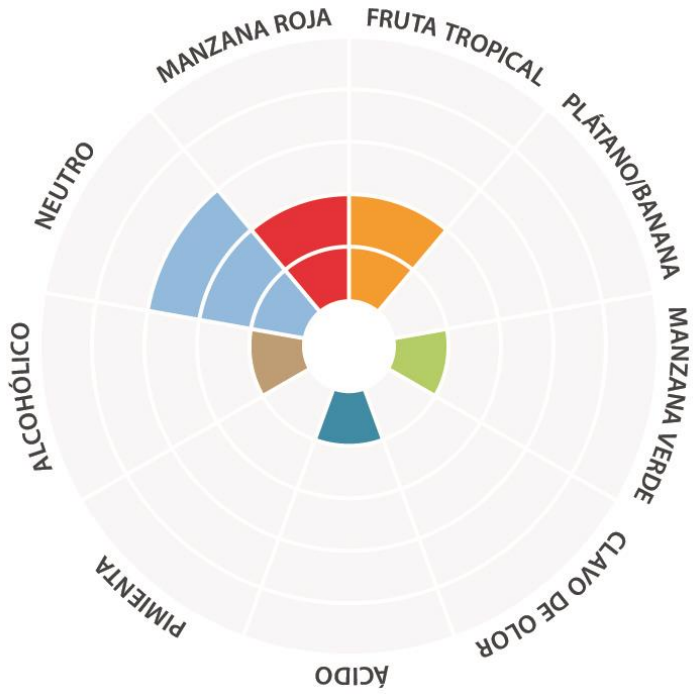
RANGO DE FERMENTACIÓN

12 – 20°C (54 – 68°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

9% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

LalBrew® Köln posee un sutil aroma frutal que se hace mas neutro con temperaturas de fermentación mas bajas. LalBrew® Köln es ideal para elaborar cervezas de estilo tradicional Kölsch, entre otras ales neutras. El carácter neutro de esta cepa acentúa los aromas delicados del lúpulo aportando además delicados ésteres afrutados. Mediante la actividad de la enzima beta-glucosidasa, la cepa Köln promueve la biotransformación y acentúa el aroma y sabor del lúpulo. Fermentaciones a bajas temperaturas aportarán un carácter más neutro, mientras que fermentaciones a mayor temperatura, se inclinarán hacia un perfil más afrutado.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

English-style ales, pale ales

TASA DE INOCULACIÓN

50 – 100g/hL para alcanzar un mínimo de 2.5 – 5.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Media

FLOCULACIÓN

Baja

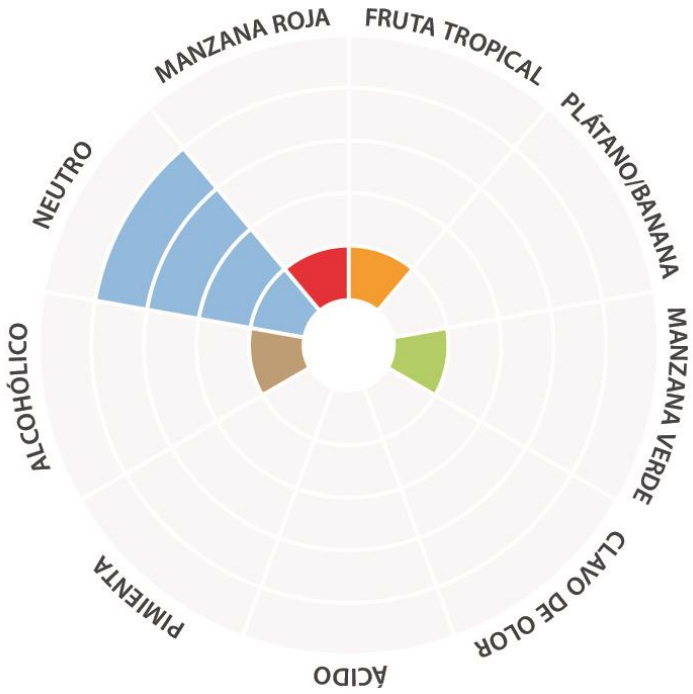
RANGO DE FERMENTACIÓN

18 – 22°C (65 – 72°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

LalBrew® London produce ales limpias y equilibradas. Su atenuación media preserva la complejidad, siendo ideal para ales de estilo británico. LalBrew® London no metaboliza la maltotriosa (azúcar compuesto por 3 unidades de glucosa). La cantidad de maltotriosa presente en un mosto a base da malta es de entre 10 y 15% de los azúcares totales. Esto permitirá obtener cervezas con mayor cuerpo y cierto dulzor residual. Se aconseja ajustar la densidad y las temperaturas de maceración según el resultado deseado.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	**MUNICH CLASSIC**
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

Cervezas de trigo de Baviera

TASA DE INOCULACIÓN

50 – 100g/hL para alcanzar un mínimo de 2.5 – 5.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Media a alta

FLOCULACIÓN

Baja

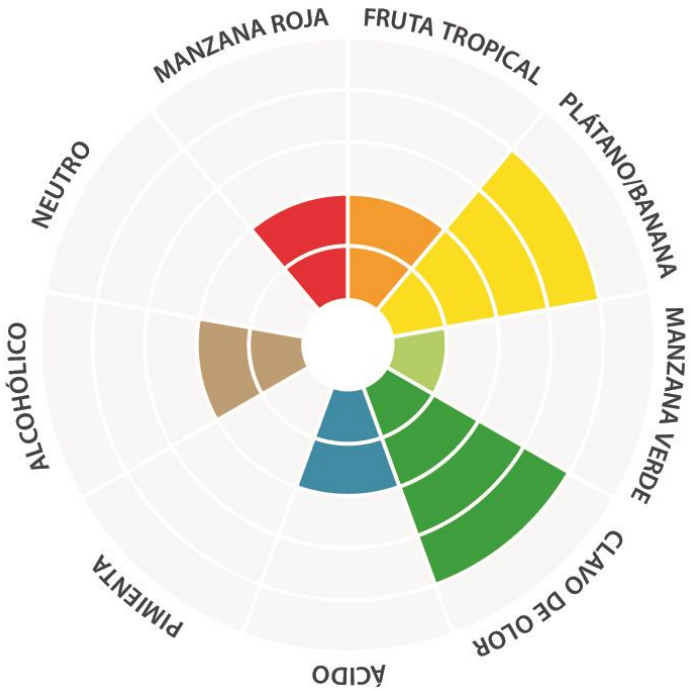
RANGO DE FERMENTACIÓN

17 – 22°C (63 – 72°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

LalBrew® Munich Classic es una cepa de levadura para cervezas de trigo bávaras seleccionada de la Colección de Cultivos Doemens. Aporta el aroma especiado y afrutado típico de las cervezas de trigo alemanas. Esta cepa es fácil de usar en un amplio rango de recetas y condiciones de fermentación, haciéndola una excelente opción para un gran número de estilos de cervezas de trigo tradicionales. LalBrew® Munich Classic es una levadura apta para su recolección superficial (top cropping), por lo que puede utilizarse de manera tradicional en los clásicos fermentadores abiertos. Los estilos que pueden elaborarse con LalBrew® Munich Classic incluyen, pero no se limitan a: Weizen/Weissbier, Dunkelweizen y Weizenbock

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

IPAs y Pale Ales de la Costa Este norteamericana

TASA DE INOCULACIÓN

100 g/hL para alcanzar un mínimo de 1.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Media a alta

FLOCULACIÓN

Media

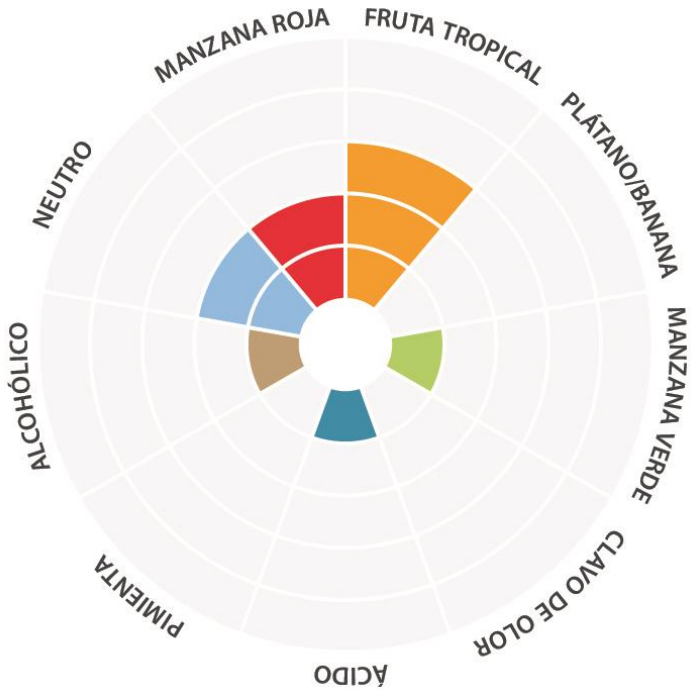
RANGO DE FERMENTACIÓN

15 – 22°C (59 – 72°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

9% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

Las fermentaciones con LalBrew® New England producen ésteres frutales y tropicales, especialmente a frutas de carozo/hueso como durazno/melocotón. La fermentación con LalBrew® New England puede completarse en 7 días, más lento que la mayoría de las cepas ale. Esta es una característica típica de esta cepa. La fase de latencia puede ser más prolongada comparada con otras cepas ale y puede durar unas 18 a 36 horas. Mediante la actividad de la enzima beta-glucosidasa, LalBrew® New England promueve la biotransformación y acentúa los aromas y sabores del lúpulo

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	**NOTTINGHAM**	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

Amplia veriedad de ales.

TASA DE INOCULACIÓN

50 – 100g/hL para alcanzar un mínimo de 2.5 – 5.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Alta

FLOCULACIÓN

Alta

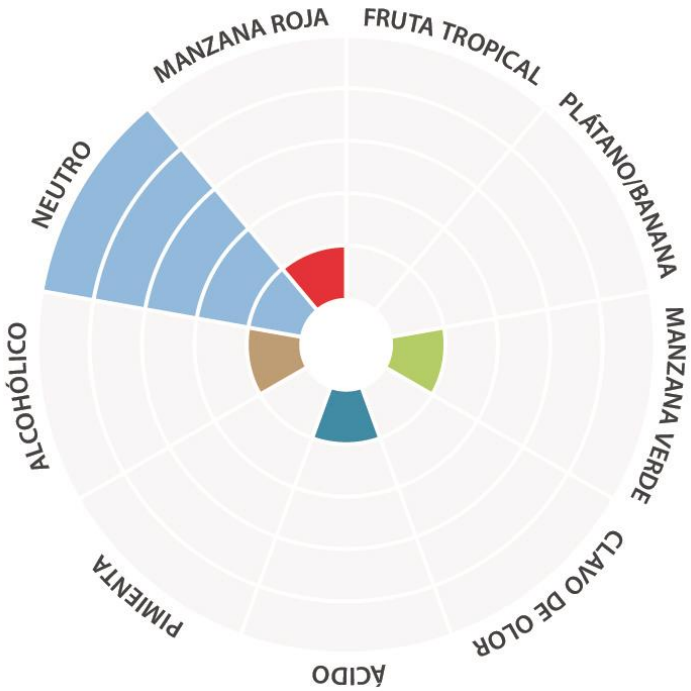
RANGO DE FERMENTACIÓN

10 – 22°C (50 – 72°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

14% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

LalBrew® Nottingham es una cepa altamente versátil, de gran rendimiento. LalBrew® Nottingham presenta una alta floculación al finalizar la fermentación. Esta levadura produce una baja concentración de ésteres aromáticos afrutados y ha sido descrita como una cepa ale neutra.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

NEIPA, English IPA, American Pale, English Bitters, Sweet Stouts, Sours

ATENUACIÓN

Media a alta

TASA DE INOCULACIÓN

50-100g/hL para alcanzar un mínimo de 2,5-5 millones de células/ml

FLOCULACIÓN

Media

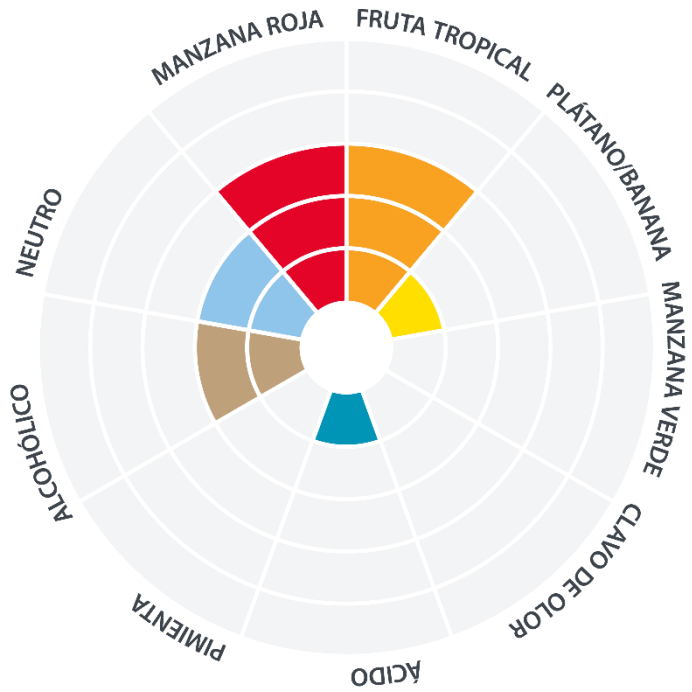
RANGO DE FERMENTACIÓN

18 - 23°C (64 - 73°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

10% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

LalBrew® Verdant IPA fue seleccionada en colaboración con Verdant Brewing Co. (Reino Unido) por su capacidad para producir una amplia variedad de cervezas lupuladas y maltosas. Sus notas prominentes de albaricoque/damasco y presencia de fruta tropical y cítricos, se combinan con el uso de lúpulos aromáticos. Con una atenuación media-alta, LalBrew® Verdant IPA permite obtener cervezas con una cierta sedosidad, y un perfil de maltas equilibrado con mayor cuerpo en comparación con una levadura típica para American IPA. Su alta versatilidad le permite ser una candidata ideal para un rango amplio de estilos cerveceros, tales como NEIPA, English IPA, American Pale, English Bitter, Sweet Stout y Sours.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

Farmhouse ales noruegas, ales neutras de rápida fermentación.

TASA DE INOCULACIÓN

50 – 100g/hL para alcanzar un mínimo de 2.5 – 5.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Media a alta

FLOCULACIÓN

Muy alta

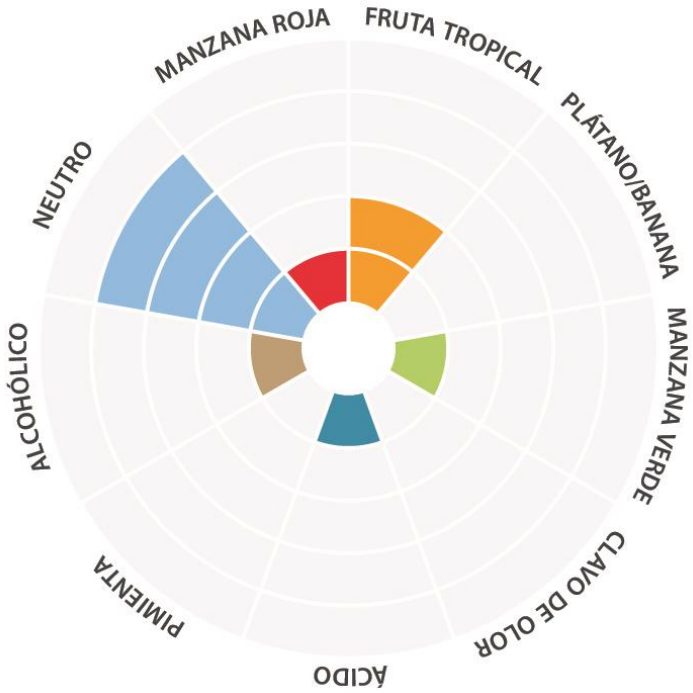
RANGO DE FERMENTACIÓN

25 – 40°C (77 – 104°F)
Óptimo: 35 - 40°C (95 - 104°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

La cepa LalBrew® Voss fue obtenida de Sigmund Gjernes (Voss, Noruega), quien mantuvo esta cultivo usando métodos tradicionales desde los años ’80 y que generosamente compartió con la gran comunidad cervecera. Kveik es una palabra noruega que significa levadura. En la tradición cervecera de las granjas noruegas, el kveik era preservado mediante secado y pasado de generación en generación. ¡Kveik es la levadura seca auténtica y tradicional!

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	**WINDSOR**	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

Ales británicas frutadas, pale ales, porters.

TASA DE INOCULACIÓN

50 – 100g/hL para alcanzar un mínimo de 2.5 – 5.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Media

FLOCULACIÓN

Baja

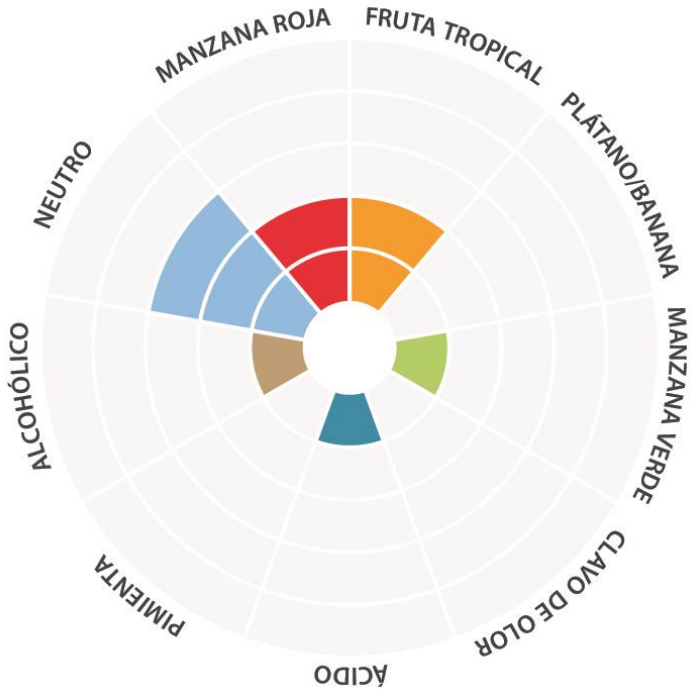
RANGO DE FERMENTACIÓN

15 – 22°C (59 – 72°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

La levadura de estilo ale LalBrew® Windsor es una auténtica cepa inglesa que produce un aroma afrutado y aporta ligeros sabores a levadura fresca. Las cervezas elaboradas con Windsor usualmente se describen como ales inglesas afrutadas y con mucho cuerpo. Los cerveceros eligen Windsor para producir cervezas que pueden variar desde Pale Ales a Porters con contenidos moderados de alcohol y características de aroma y sabor encontrados en las mejores ales tradicionales.
LalBrew® Windsor no metaboliza la maltotriosa (molécula compuesta por 3 unidades de glucosa). La cantidad de maltotriosa presente en un mosto a base de malta es de entre 10 y 15% de los azúcares totales. Esto permitirá obtener cervezas con mayor cuerpo y cierto dulzor residual. Se aconseja ajustar la densidad y las temperaturas de maceración según el resultado deseado.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	**WIT**	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

Witbier-Blanche, American Wheat, Berliner Weisse, Gose…

TASA DE INOCULACIÓN

50 – 100g/hL para alcanzar un mínimo de 2.5 – 5.0 mill cél/mL

ATENUACIÓN

Media a alta

FLOCULACIÓN

Baja

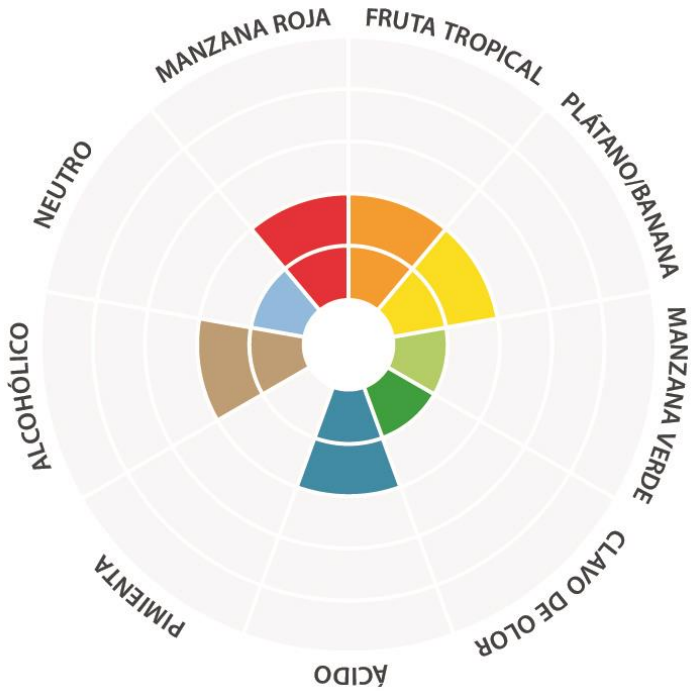
RANGO DE FERMENTACIÓN

17 – 22°C (63 – 72°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12% ABV

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

LalBrew® Wit es una cepa de levadura relativamente neutra que puede utilizarse para elaborar una gran variedad de estilos de cervezas de trigo. LalBrew® Wit aporta una un perfil de banana/plátano y aromas especiados de base, dejando lugar para la expresión de las especias añadidas por el cervecero. Los estilos tradicionales elaborados con esta levadura incluyen pero no se limitan a: Witbier-Blanche, American Wheat, Berliner Weiss, Gose, Hefeweizen, Dunkelweizen.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

LEVADURAS CERVECERAS LALBREW® PREMIUM

ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC
NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT	CBC-1

ESTILOS CERVECEROS

Refermentación en botella de todos los estilos, cervezas con frutas, ales maltosas.

ATENUACIÓN

Alta

RANGO DE FERMENTACIÓN

Primary: 20°C
Refermentation: 15-25°C

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12 - 14% vol

INFORMACIÓN ADICIONAL

Específicamente seleccionada por sus propiedades de refermentación.

Recomendada para refermentación/acondicionamiento en barril y botellas.

LalBrew® CBC-1 puede utilizarse para la fermentación primaria de sidras secas o hidromiel. Debido a que no metaboliza el azúcar maltotriosa, LalBrew® CBC-1 es ideal para cervezas frutadas de final dulce, ales maltosas.

Levadura para Acondicionamiento en Botella y Barril

No altera los sabores y aromas de la cerveza original a refermentar.

En refermentación, los mejores resultados se obtienen con glucosa/dextrosa.

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

WILDBREW™ LEVADURAS Y BACTERIAS PARA CERVECERÍA

ESTILOS CERVECEROS

Berliner Weisse, Gose, Lambic, American Wild, Sour IPA

TASA DE INOCULACIÓN

10g/hL

RANGO DE FERMENTACIÓN

30 – 40°C (86 – 104°F)

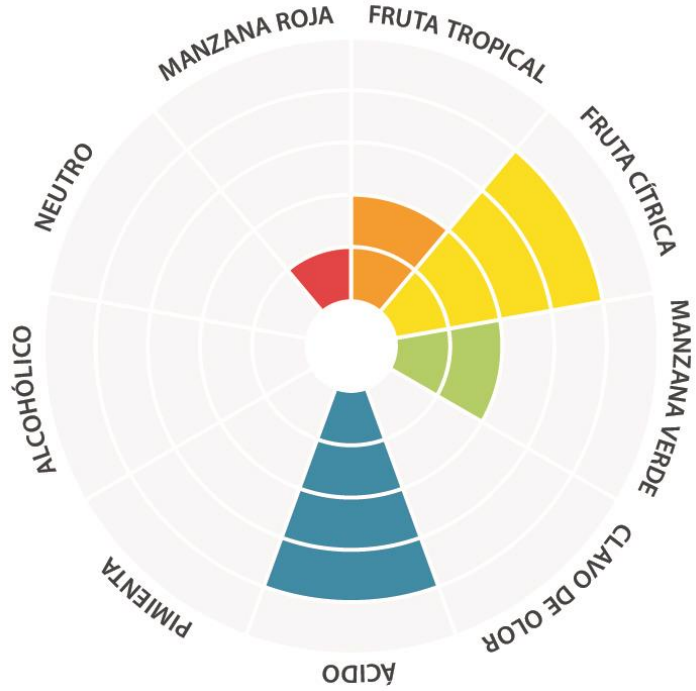
RANGO DE pH

3.2 – 3.5

TOLERANCIA AL LÚPULO

En pruebas de laboratorio, su crecimiento fué inhibido a 4ppm de alfa ácidos y 8ppm de beta ácidos.

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

WildBrew™ Sour Pitch es un lactobacilo (bacteria del ácido láctico) de alta pureza y con un alto rendimiento, que fue seleccionada por su capacidad para producir un rango variado de cervezas ácidas. WildBrew™ Sour Pitch permite obtener un perfil aromático cítrico e intenso, típico en las cervezas ácidas tradicionales y modernas. Cuando se inocula a su temperatura óptima y en condiciones adecuadas, WildBrew™ Sour Pitch ofrece una opción segura, fácil y con un alto potencial para utilizar en varios métodos de acidificación, tales como el kettle souring (Acidificación en caldera).

WILDBREW™ LEVADURAS Y BACTERIAS PARA CERVECERÍA

ESTILOS CERVECEROS

Sours

TASA DE INOCULACIÓN

10g/hL

RANGO DE FERMENTACIÓN

38 – 45°C (100 – 113°F)

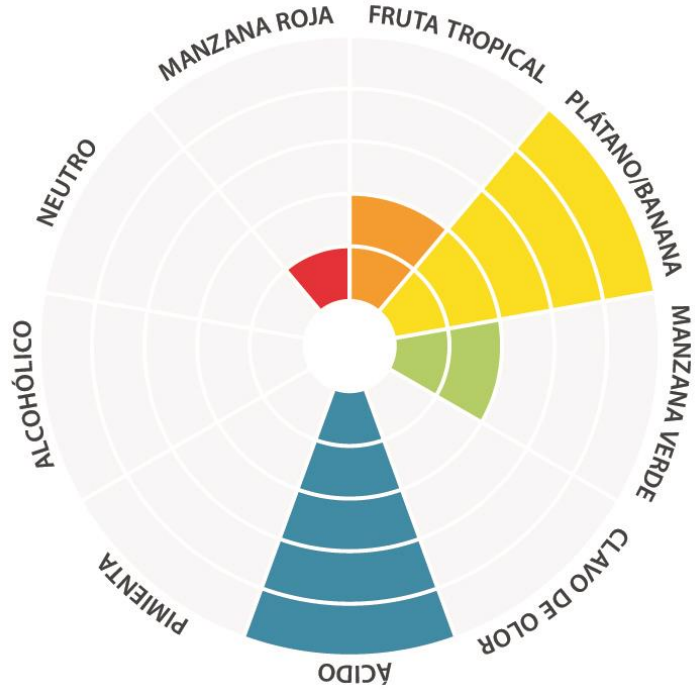
RANGO DE pH

3.0 – 3.5

TOLERANCIA AL LÚPULO

En pruebas de laboratorio, su crecimiento fué inhibido a 4ppm de alfa ácidos y 4ppm de beta ácidos.

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

WildBrew™ Helveticus Pitch es una bacteria deshidratada de *Lactobacillus helveticus* lista para utilizar, seleccionada específicamente por su capacidad para producir un amplio rango de cervezas ácidas. En comparación con WildBrew™ Sour Pitch, esta nueva bacteria produce notas cítricas mas intensas al fermentar a mayor temperatura.
Además de ofrecer un rendimiento sin igual, WildBrew™ Helveticus Pitch es capaz de proporcionar resultados consistentes y fiables para elaborar todos los estilos de cervezas ácidas

WILDBREW™ LEVADURAS Y BACTERIAS PARA CERVECERÍA

ESTILOS CERVECEROS

Berliner Weisse, Gose, Lámbicas, American Wild, Sour IPA

AROMA

Ácido, fruta de carozo/hueso, melocotón/durazno.

RANGO DE FERMENTACIÓN

17 – 25°C (63 – 77°F)

TASA DE INOCULACIÓN

50 - 100g/hL para alcanzar un mínimo de 0.5 - 1 millón de células viables/mL

ATENUACIÓN

Alta

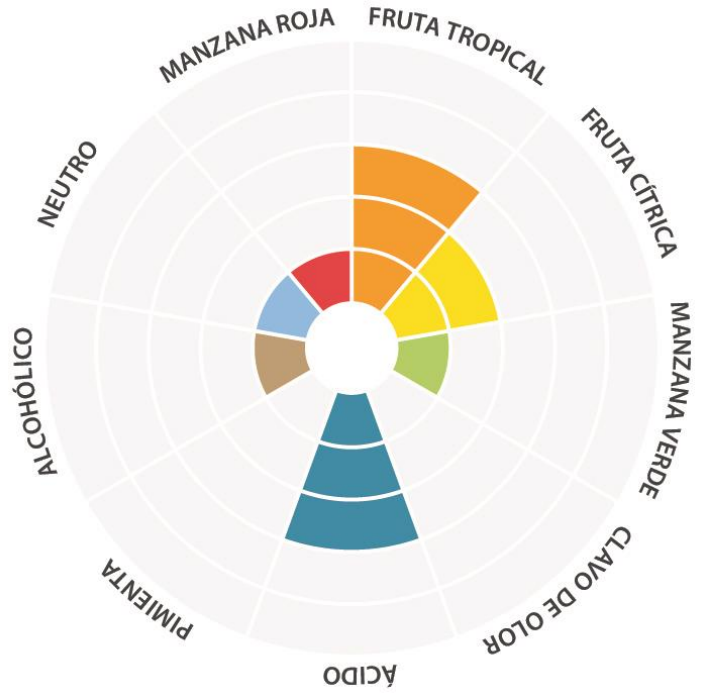
FLOCULACIÓN

Alta

TOLERANCIA AL ALCOHOL

9% vol

CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA



INFORMACIÓN ADICIONAL

WildBrew™ Philly Sour es una especie única del género *Lachancea* seleccionada de la naturaleza por la University of the Sciences en Filadelfia, PA, Estados Unidos (Patent pending N° PCT/US20 18/043 148).
WildBrew™ Philly Sour produce una cantidad limitada de ácido láctico además de etanol en el mismo proceso de fermentación. Ésta es la primera levadura dentro de la serie WildBrew™, siendo una excelente opción para innovar en cervezas ácidas y refrescantes con notas de fruta de hueso/carozo.

ENZIMAS

VENTAJAS

- Aumenta la diversidad de sabores y aromas de lúpulo
- Mejora la sensación en boca y la tomabilidad de la cerveza
- aumenta ligeramente la fermentabilidad del mosto
- expresa más carácter de variedades de lúpulo menos sofisticadas

INFORMACIÓN ADICIONAL

ABV Aromazyme es una preparación enzimática de grado alimenticio con una fuerte actividad glucosidasa derivada de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*. Está compuesto por enzimas beta-glucosidasas que son capaces de hidrolizar los enlaces glicosídicos, liberando los compuestos de alcohol monoterpino y glucosa. Ha sido desarrollado para aumentar la complejidad del perfil de aroma y sabor a lúpulo en la cerveza. La aplicación de ABV Aromazyme durante la fermentación brinda a los cerveceros la oportunidad de mejorar su uso de lúpulo extrayendo más compuestos aromáticos y puede permitirles expresar mayor carácter cuando usan variedades de lúpulo menos sofisticadas

NUTRIENTES PARA LEVADURA

Servomyces
ZINC-ENRICHED YEAST

ABV SERVOMYCES

DESCRIPCIÓN

Nutriente de origen biológico compuesto por levadura cervecera activa.
Mejora la capacidad para incorporar nutrientes esenciales, como el zinc.

VENTAJAS

- Reduce el tiempo de fermentación
- Aumenta la floculación
- Mejora la salud y viabilidad de la levadura

abvickers

ABV YEASTLIFE EXTRA

DESCRIPCIÓN

Nutriente para levadura en polvo.
Basado en la biodisponibilidad inmediata de fuentes de nitrógeno, mezcladas con aminoácidos, minerales (incluyendo zinc) y vitaminas.

VENTAJAS

- Fermentación más rápida
- Fermentación consistente
- Reducción de aromas no deseados (*off-flavours*)

COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

- CLARIFICANTES EN CALDERA
- CLARIFICANTES CERVEZA
- ANTIESPUMANTES
- ESTABILIZANTES ESPUMA
- ANTIOXIDANTES
- ESTABILIZANTES

abvickers

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

KITS SENSORIALES

LOS KITS SENSORIALES DEL SIEBEL INSTITUTE ESTÁN DISPONIBLES EN FORMATO LÍQUIDO Y LISTOS PARA SU USO, HACIENDO QUE TENGAN UNA APLICACIÓN FÁCIL Y SEAN MUY PRÁCTICOS.

LALLEMAND BREWING

NUESTROS SERVICIOS

GESTIÓN DE LA LEVADURA

GENÉTICA DE LA LEVADURA

SERVICIOS ANALÍTICOS

SERVICIOS DE CONSULTORÍA

PRUEBAS PILOTO

Entre en los íconos para abrir la Descripción del Servicio en siebelinstitute.com

LALLEMAND BREWING

WORLD BREWING ACADEMY

DOEMENS ACADEMY • SIEBEL INSTITUTE OF TECHNOLOGY

FORMACIÓN

SIEBEL INSTITUTE OF TECHNOLOGY 1872

WBA
CURSOS/PROGRAMAS

WBA
CURSOS ONLINE

SIEBEL INSTITUTE OF TECHNOLOGY
CURSOS

Entre en los íconos para abrir la Descripción del Servicio en siebelinstitute.com

LALLEMAND

LALLEMAND BREWING

CONTACTA CON NOSOTROS

LALLEMAND BREWING

WWW.LALLEMANDBREWING.COM

BREWING@LALLEMAND.COM

abvickers

WWW.ABVICKERS.COM

ABVICKERS@LALLEMAND.COM

WWW.SIEBELINSTITUTE.COM

INFO@SIEBELINSTITUTE.COM

LALLEMAND BREWING

RECIBE NUESTRAS ÚLTIMAS NOVEDADES!

Suscríbete en nuestra
We Brew With You **Newsletter**
en LallemandBrewing.com:

Síguenos en redes sociales:

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING