

Principales levaduras para elaborar cerveza

Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico
<i>ref.n061</i> Levadura Empire Ale M15	Gran variedad de Ales con cuerpo. Heavy Ales Escocesas, American Amber Ales, Sweet Stout y más.	Levadura de fermentación superior para una variedad de cervezas con cuerpo .	Aromas ricos a frutas .	Rango de temperaturas 18-22°C. Grado floculación/sedimentación 4. Atenuación: 70-75%.
<i>ref.n054</i> Levadura Bavarian Wheat M20	Cervezas de trigo blancas, Hefeweizen, Kristal Weizen, Dunkel Weizen...	Clásica de fermentación alta . Grado de floculación bajo dando lugar a cervezas algo turbias , como suele ser el caso de las cervezas blancas alemanas .	Cerveza fresca y seca , con un tacto sedoso y unos deliciosos aromas a plátano y a especias (clavo)	Rango de temperaturas 18-30°C. Grado floculación/sedimentación 2. Gravedad final baja. Atenuación: medio-alta .
<i>ref.n072</i> Levadura Belgian wit M21	Witbier, Ales especiadas, Grand Cru, Spice Ale.	Levadura tradicional de fermentación superior . Si se deja fermentar suficiente tiempo, sedimentará casi en su totalidad.	Excelente equilibrio entre ésteres afrutados y fenoles especiados . Otorga cierto dulzor a la cerveza.	Rango de temperaturas 18-25°C. Grado de floculación/sedimentación 2 medio-bajo. Gravedad final media.
<i>ref.n060</i> Levadura French Saison M29	Saison, Farmhouse , muy afrutadas y de alta graduación hasta 14%	Alternativa a una Ale para producir cervezas únicas con sabores especiados, frutales y a pimienta .	Muy afrutadas	Rango de temperaturas 26-32°C. Grado floculación/sedimentación 3. Atenuación: 85-90%.
<i>ref.n073</i> Levadura Belgian Triple M31	Cervezas de influencia Belga, Tripel o Trapenses .	Tolera altos niveles de alcohol	Equilibrio entre aromas especiados y afrutados .	Rango de temperaturas 18-28°C. Grado de floculación/sedimentación 3 (medio). Gravedad final baja, atenuación elevada .
<i>ref.n063</i> Levadura Liberty Bell Ale M36	Pale Ale Inglesas y Americanas, Bitter, Golden Ales y más.	Levadura de fermentación superior adecuada para elaborar una amplia variedad de cervezas Ales ricas en lúpulo .	Aromas suavemente afrutados resaltando a la vez el sabor a malta .	Rango de temperaturas 18-23°C. Grado de floculación/sedimentación 4. Atenuación: 74-78%.
<i>ref.n056</i> Levadura Belgian Ale M41	Ales de inspiración Belga, Abadía Belgas .	Alta atenuación y alta tolerancia al alcohol	Cervezas con sabor especiado y aromas fenólicos propios de las más potentes e intensas cervezas Abadía Belgas .	Rango de temperaturas 18-28°C. Grado de floculación/sedimentación 3 (medio). Atenuación: 82-88%.
<i>ref.n055</i> Levadura New World Strong Ale M42	IPAs, Portes, Stouts Imperiales Rusas y más.	Levadura de fermentación superior ideal para hacer todo tipo de Ales , incluidas las más fuertes .	Agradable aroma neutro a levadura para no enmascarar el aroma de las maltas y lúpulos.	Rango de temperaturas 16-22°C. Grado de floculación/sedimentación 5. Atenuación: 77-82%.

Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico
<i>ref.n051</i> Levadura US West Coast Ale M44	Tipo Pale Ale de estilo Americano , doble IPA de estilo estadounidense , Stout Imperial de estilo Americano y más.	Levadura de fermentación alta muy atenuante que actúa sin problemas en un rango muy amplio de concentraciones de mosto y temperaturas.	Acidez moderada que permite que resalten los aromas cítricos que aporta el lúpulo a la vez que resalta los sabores tostados de las maltas oscuras.	Rango de temperaturas 18-23°C. Grado de floculación/sedimentación 4 elevado. Gravedad final baja (atenuación alta).
<i>ref.n075</i> Levadura Belgian Abbey M47	Belle Pale Ales y Abbey Ales .	Tolerancia media al alcohol y un elevado grado de floculación dando lugar a cervezas muy claras	Extraordinarios aromas afrutados y a ésteres	Rango de temperaturas 18-25°C. Grado de floculación/sedimentación 4 elevado . Atenuación alta.
<i>ref.n057</i> Californian Lager M54	Lager	Cepa única de Lager capaz de fermentar a temperaturas altas (Ale) sin los sabores desagradables asociados.	Sin aportar sabores relacionados a las Ales	Rango de temperaturas 18-20°C. Grado de floculación/sedimentación 4. Atenuación 77- 88%.
<i>ref.n074</i> Bavarian Lager M76	Cervezas de estilo Europeo , Lagers , Pilsners , Helles , Munich Dunkel , Rauchbier y más.	Levadura de baja fermentación	Realza el sabor de los lúpulos y limita la aparición de sulfuros. Carácter de malta más completa redondeando con sabores del lúpulo bien proporcionados.	Rango de temperaturas 8-14°C. Grado de floculación/sedimentación 3 medio. Gravedad final baja (atenuación media)
<i>ref.n052</i> Levadura Bohemian Lager M84	Pilsner Alemanas , Bohemios , todos los estilos de Lager , Bocks Alemanas .	De fermentación baja adecuada para Lager Europeas , que da lugar a cervezas bien equilibradas . Acabado en boca seco y limpio típico de las cervezas Checas .	Aromas suaves y sutiles afrutados y muy refrescantes .	Rango de temperaturas 10-15°C. Grado de floculación/sedimentación 4 elevado. Gravedad final baja, atenuación elevada .
<i>ref.n021</i> Levadura Safale S-04	Un amplio rango de Ales	Cepa tipo Ale Inglesa . Rápida capacidad de fermentación y capaz de formar un sedimento compacto, ayudando a la claridad de la cerveza. Especialmente adaptada para ser utilizada en barricas o fermentadores cónicos.		Rango de temperaturas 15-20°C. Grado de floculación/sedimentación alto. Sedimentación rápida.

Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico
<i>ref.n023</i> Levadura Safale US-05	Ales	Cepa Ale Americana	Cervezas aromáticas	Rango de temperaturas 18-28°C. Grado de floculación/sedimentación medio. Tiempo de Sedimentación medio.
<i>ref.n046</i> Levadura Safbrew S-33	Todo terreno , cualquier tipo de cerveza incluyendo las de Trigo, Abadía y otras cervezas especiales.	Levadura de fermentación alta todo terreno . Puede usarse también para forzar una fermentación en botella .	Aporta sabor intenso	Rango de temperaturas 15-20°C. Grado de floculación/sedimentación medio.
<i>ref.n024</i> Levadura Safbrew T-58	Ales	Fermentación alta	Cervezas con aromas y ligeramente especiados	Rango de temperaturas 15-20°C. Grado de floculación/sedimentación baja. Tiempo de Sedimentación medio.
<i>ref.n020</i> Levadura Safbrew WB-06	Trigo	Fermentación alta	Añade el sabor característico de las cervezas de trigo	Rango de temperaturas 18-24°C. Grado de floculación/Sedimentación bajo. Densidad final alta.
<i>ref.n022</i> Levadura Saflager S-23	Lager, Pilsner	Su perfil de atenuación produce cervezas con buena persistencia en paladar	Cervezas afrutadas y ricas en ésteres	Rango de temperaturas 12-15°C. Por debajo de estas temperaturas aumentar la dosis. Grado de floculación/sedimentación alto. Tiempo de sedimentación rápido.
<i>ref.n068</i> Levadura Abayye	Abadía	Fermenta muy rápido y tolera altos grados de alcohol.	Aromas sutiles y bien balanceados . Para mantener los perfiles aromáticos , se recomienda recolectar la levadura rápidamente al finalizar la fermentación.	Rango de temperaturas 12-25°C. Grado de floculación/sedimentación alto.
<i>ref.n025</i> Saflager W-34/70	Lager Alemanas	Levadura originaria de Alemania	Buen balance floral y aromas frutales , provee sabores limpios.	Rango de temperaturas 12-15°C. Por debajo de estas temperaturas aumentar la dosis. Grado de floculación/sedimentación alto. Tiempo de sedimentación rápido.
<i>ref.n109</i> Levadura líquida East Coast	Blonde, Honey, Golden y cervezas Ale de influencia alemana	Estilo Ale Americano	De perfil limpio y fresco , que acentúan poco el amargor de los lúpulos y grado medio de floculación , dando lugar a cervezas relativamente claras .	Rango de temperaturas 20-23°C. Grado de floculación/sedimentación media. Atenuación 70-75%.

Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico
<i>ref.n105</i> Levadura líquida English Ale	Mild, Bitter, Porter y Stout	Ales de influencia Inglesa	Cervezas muy claras y con un ligero toque dulce	Rango de temperaturas 18-20°C. Grado de floculación/sedimentación muy alta. Atenuación 63-70%.
<i>ref.n110</i> Levadura líquida Oktober Fest	Bock	Cervezas Lager de estilo Alemán	Gran aroma a malta. Esta levadura requiere una fermentación en frío y se recomienda sea prolongada	Rango de temperaturas 11-14°C. Grado de floculación/sedimentación media. Atenuación 65-73%.
<i>ref.n067</i> Levadura Top	Todo tipo de Ale, Ámbar y Oscuras	Fermentación superior . Da lugar a una fermentación rápida con bajo azúcar residual.	Aromas a ésteres afrutados	Rango de temperaturas 18-25°C. Grado de floculación/sedimentación medio-alto. Gravedad final baja.
<i>ref.n065</i> Levadura Blanche	Ale con trigo, cervezas Blancas y similares	Fermentación superior .	Aromas característicos de las cervezas clásicas de trigo	Rango de temperaturas 18-24°C. Grado de floculación/sedimentación bajo. Gravedad final baja.
<i>ref.n066</i> Levadura Lager	Lager muy resistentes capaz de trabajar a temperaturas relativamente altas	Ofrece fermentaciones neutras sin apenas contenido sulfúrico u otros derivados no deseables . Tolerancia al alcohol medio-alto	Aromas neutros	Rango de temperaturas 10-15°C. Grado de floculación/sedimentación alto. Gravedad final media.
<i>ref.n005</i> Levadura Lager Mauribrew	Light Lager, Lager, Pilsner, Bock, Doppelbock A fermentaciones mas altas Californian Ales, estilo alemán Pale/Amber	Genera un sedimento muy compacto dando lugar a una cerveza limpia de partículas	De aromas y sabores excelentes de las lager clásicas en rangos de temperatura de trabajo alrededor de los 12°C. A temperaturas , en torno a 20°C los aromas y sabores de las materias primas son más apreciados.	Rango de temperaturas 10-15°C. Grado de floculación/sedimentación media-baja. Atenuación media-alta. Estabilidad de espuma buena. Velocidad de fermentación moderada.
<i>ref.n006a</i> Levadura para cerveza weis	Trigo, Hefe, Dunkel. También puede ser adecuada para Fruit Beer, Rye Beer, Witbeer y algunas Saisons .	Esta levadura requiere altos niveles de nitrógeno . Por lo que se recomienda el uso de algún nutriente para levaduras.	Gran cantidad de aromas . Ésteres frutados nada fenólicos . Evidente carácter de banana cuando se fermenta en torno a los 23°C .	Rango de temperaturas 18-25°C. Grado de floculación/sedimentación baja dejando ese aspecto de turbidez. Atenuación media. Estabilidad de espuma buena. Velocidad de fermentación muy rápida.
<i>ref.029</i> Levadura Ale	Ale, Portes, Stout.	Ale original Inglesa . Alto grado de sedimentación de partícula, cervezas claras	Sabores frutados .	Rango de temperaturas 18-21°C. Grado de floculación/sedimentación baja. Atenuación media.

Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico
<i>ref.n030</i> Levadura Ale Premium Gold	Cerveza todo grano donde se utiliza una gran cantidad de malta	Ale Premium Inglesa.	Rica en ésteres	Rango de temperaturas 19-22°C. Grado de floculación/sedimentación alto. Atenuación del 75%. Produce una fermentación prácticamente total de los azúcares fermentables . Tolerancia al alcohol del 10%.
<i>ref.n026</i> Levadura Ale	Ale . Ricas cerveza de estilo Ingles	Fermentación alta y vigorosa .	Ricas cerveza de estilo Inglés , de sabores completos , con textura limpia y suave. Sedimentos firmes y pesados.	Rango de temperaturas 18-21°C.
<i>ref.n027</i> Levadura Lager	Lager	Fermentación baja	Típicos aromas de las cervezas Lager .	Rango de temperaturas 8-12°C.
<i>ref-10181b</i> Levadura seca activa	Cerveza o vinos de baja graduación	Para la elaboración de cervezas o vinos de baja graduación .		Rango de temperaturas 21-24°C.
<i>ref.n080</i> Levadura BRY-97 American West Coast	Ale Americanas , Cream Ale, American Wheat, Scotch Ale, APAs, American Amber, American Brown, American IPA, American Stout, Russian Imperial Stout, Old Ale y American Barleywine.	Capacidad para crear Ales de grandísima calidad..	Aroma neutral con ligeros toques a ésteres.	Rango de temperaturas 15-22°C. Grado de floculación/sedimentación alta. Tolerancia al alcohol hasta 13%
<i>ref.n039</i> Levadura CBC-1	Re fermentado en barril y botella . También puede usarse como levadura primaria para la fermentación de vino de frutas , sidra o cerveza achampanada .	Especial capacidad para el re fermentado en barril y botella, gracias a su gran tolerancia al alcohol y la presión . Esta levadura evita la proliferación de otras levaduras y mohos no deseados.	Aromas y sabores neutros respetando la cerveza original. Cuerpo y dulzura residual en la cerveza.	Rango de temperaturas 15-25°C para re fermentación . Fermentación primaria 20°C. Tolerancia al alcohol has 14%. Fermentación vigorosa en 3 días.
<i>ref.n081</i> Levadura Diamond Lager	Lagers , Munich Helles, Dortmund Export, Pilsner Alemana, Bohemiana Pilsner, Americana Pilsner, Vienna Lager, Oktoberfest/Märzen, Dark American, Munich Dunkel, Schwarzbier, Traditional Bock, Doppelbock, Eisbock y California Common.	Cepa de origen Alemán .	Aporta ésteres afrutados muy aromáticos y fenoles que recuerdan al plátano y al clavo de olor. Aromas muy típicos de las Lager tradicionales .	Rango óptimo de temperatura 10-15°C. Grado de floculación/sedimentación alta. Atenuación alta. En condiciones ideales de 20°C puede completar la fermentación en 4 días . Tolerancia al alcohol hasta 13%.
<i>ref.n082</i> Levadura London ESB	Cualquier tipo de Ale de influencia Inglesa , Pale Ales, Bitter y Mild. También para sidras .	Levadura Inglesa	Moderada en ésteres permite resaltar el sabor de las malts y lúpulos .	Rango óptimo de temperatura 18-22°C. Grado de floculación/sedimentación media. Atenuación media. Tolerancia al alcohol hasta 12%.

Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico
<i>ref.n083</i> Levadura Munich	American Wheat, Belgian White, Berliner Weiss, Gose, Hefeweizen, Dunkelweiss y Weizenbock.	Levadura de fermentación superior. Cepa originaria de Bavaria.	Producción limitada de fenoles y ésteres, permitiendo destacar otros sabores de la cerveza.	Rango óptimo de temperatura 17-22°C. Grado de floculación/sedimentación baja. Atenuación alta. Tolerancia la alcohol hasta 12%.
<i>ref.n038</i> Levadura Munich Classic	Trigo de influencia Alemana, cervezas blancas, Dunkelweizen and Weizenbock y similares.	Cepa Bávara para cervezas de trigo de influencia Alemana.	Ésteres afrutados muy aromáticos y fenoles que recuerdan al plátano y el clavo de olor .	Rango ideal de temperaturas 17-22°C. Grado de floculación/sedimentación bajo. Atenuación alto. En condiciones ideales de 20°C puede completar la fermentación en 4 días . Tolerancia al alcohol hasta 9%.
<i>ref.n036</i> Levadura Nottingham	Ale, Porters, Amber, Barleywines, Stouts...Imperiales, IPAs	Ale estilo Inglés . Puede operar a bajas temperaturas para hacer Lagers.	Muy ligeros toques frutales , que no llegan a enmascarar el sabor de la malta o los lúpulos añadidos.	Rango óptimo de temperaturas 10-22°C. En condiciones ideales de 20°C puede completar la fermentación en 4 días . Grado de floculación/sedimentación alto. Atenuación alto. Tolerancia al alcohol hasta 14%.
<i>ref.n037</i> Levadura Windsor	Todo tipo de Ales, Bitters, Porters, Sweet Stout y muchas más.	Cepa Británica .	Riqueza en ésteres apreciables tanto en boca como en nariz . Cervezas robustas y afrutadas .	Rango óptimo de temperaturas 15-22°C. En condiciones ideales de 20°C puede completar la fermentación en 3 días . Grado de floculación/sedimentación alto. Atenuación medio. Tolerancia al alcohol hasta 9%.
<i>ref. n077</i> Levadura Universal Ale	Todoterreno para Ales.	Levadura tipo Ale .	Potencia el sabor de los lúpulos a la vez que genera toques afrutados .	Rango óptimo de temperaturas 18-23°C. Ideal 21°C. Grado de floculación/sedimentación media. Atenuación 70-75%.
<i>ref.n078</i> Levadura B16 Belgium Saison	Saison	Fermentación vigorosa .	Potencia sabores especiados e incluso picantes y dando el punto astringente típico de estas cervezas.	Rango óptimo de temperaturas 18-30°C. Ideal 25°C. Grado de floculación/sedimentación media. Atenuación 85-90%.
<i>ref.n089</i> Levadura B19 Belgian Trapix	Todos los estilos de cerveza Belga , Rubia , Bruin , Dubble , Triple , Quadrupel y la Belga Pale Ale .	Levadura tipo Ale para fermentar estilos Belgas .	Combinación compleja de especies , ésteres afrutados y fenólicos .	Rango óptimo de temperaturas 18-25°C. Ideal 21°C. Grado de floculación/sedimentación alta. Atenuación 75-80%.

Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico
<i>ref.n092</i> Levadura B23 <i>Steam Lager</i>	Cervezas híbridas afrutadas y tradicionales como la California Common o Lagers .	Puede fermentar tanto en frío como en caliente .	Ésteres afrutados.	Rango óptimo de temperaturas 13-20°C . Ideal 16°C . Grado de floculación/sedimentación alta . Atenuación 75-80% .
<i>ref.n086</i> Levadura B34 <i>German Lager</i>	Tradicionales Pils Alemanas o cualquier otra cerveza de estilo Alemán como la Kellerbier , que son cervezas turbias sin filtrar .	Cervezas turbias sin filtrar.	Buen equilibrio entre frutal y afrutado .	Rango óptimo de temperaturas 9-14°C . Ideal 12°C . Grado de floculación/sedimentación alta . Atenuación 75-80% .
<i>ref.n087</i> Levadura B38 <i>Amber Lager</i>	Lagers, Helles o las Bock.	Cervezas con mas maltosidad como las Lager.	Saca la dulzura de la malta y crea una cerveza con más cuerpo .	Rango óptimo de temperaturas 9-14°C . Ideal 12°C . Grado de floculación/sedimentación alto . Atenuación 70-75% .
<i>ref.n076</i> Levadura B4 <i>English Ale</i>	Clásica Ale, Porters, Bitters, Mild y Brown Ale.	Cepa Ale Inglesa .	Potencia el sabor de los lúpulos a la vez que genera toques afrutados .	Rango óptimo de temperaturas 16-21°C . Ideal 18°C . Grado de floculación/sedimentación alta . Atenuación 60-70% .
<i>ref.n085</i> Levadura B44 <i>European Ale</i>	Kölsch, Altbier Alemanas, Ale Escocesas, Imperial Stout.	Elaborar cervezas de fermentación alta . Cervezas con alta graduación alcohólica .	Buen equilibrio entre sabores de malta y lúpulo .	Rango óptimo de temperaturas 15-21°C . Ideal 18°C . Grado de floculación/sedimentación alto . Atenuación 70-75% .
<i>ref.n091</i> Levadura B49 <i>Bavarian Wheat</i>	Trigo Alemanas	Cervezas de trigo Alemanas .	Saca sabor a clavo y sabores frutales como el plátano .	Rango óptimo de temperaturas 18-25°C . Ideal 21°C . Grado de floculación/sedimentación baja . Atenuación 75-80% .
<i>ref.n088</i> Levadura B5 <i>American West</i>	IPA, American Pale Ale, Doble IPA'S	Elaborar cervezas con un perfil de lúpulo marcado	Lúpulo	Rango óptimo de temperaturas 16-21°C . Ideal 18°C . Grado de floculación/sedimentación media . Atenuación 70-75% .