



# WIT BELGIAN WIT-STYLE ALE YEAST

ベルジャン ヴィット スタイルエール酵母

## 特 長

Wit (ヴィット) は、

- 様々なウィットビアスタイルに使用可能な、比較的ニュートラルな菌株です。
- ミューニククラシックのような伝統的ヘーフェヴァイツェン菌株と比較して、エステルやフェノール産生は穏やかです。
- ヴィットは、バナナやスパイスの輪郭を醸しつつ、その他スパイスとも調和可能です。



## 微生物学的特性

*Saccharomyces cerevisiae* (上面発酵酵母)

## ビアスタイル

伝統的なスタイルであるベルジャンホワイト、アメリカンウィット、ベルリナーヴァイセ、ゴーゼ、ヘーフェヴァイツェン、デュンケルヴァイツェンやヴァイツェンボック等に限定されず、様々なスタイルに使用可能です。

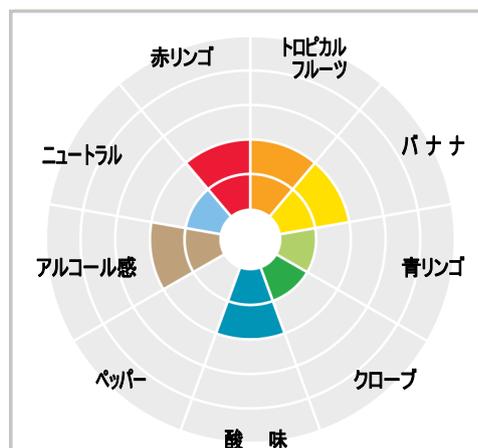


## 醸造特性

- ラルマン社 発酵試験結果  
(条件: ラルマン社標準麦汁 / 発酵温度 20℃)
  - ・ 旺盛な発酵により、4日以内に発酵完了。



## 菌株特性



**ビアスタイル**  
ウィットビア



**アロマ**  
フルーティ、かすかにバナナやクローブ

**発酵度**  
中庸～高

**凝集性**  
低



**発酵温度帯**  
17～22℃

**アルコール耐性**  
ABV 12%



**投入量**  
50～100g / 100L  
※ 初期比重や設備条件等によって要調整



**保管**  
湿気を避け、4℃以下で保管

Copyright 2020 セティ株式会社

本資料を無断で複写・転載する事を固く禁じます。本資料は研究・開発用です。  
2020.07