



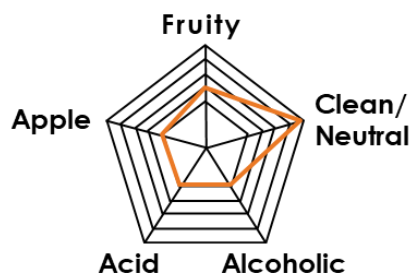
The most advanced dry yeast for quality beer.

Providing the most flexible options for brewers has always been important to us, and we're excited to offer another choice when it comes to yeast.

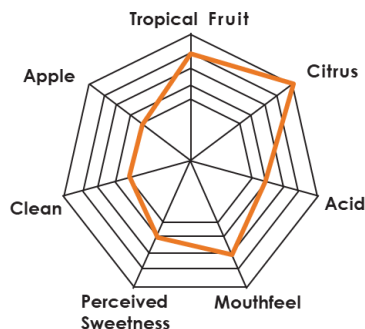
WHITE LABS社 ドライースト3種



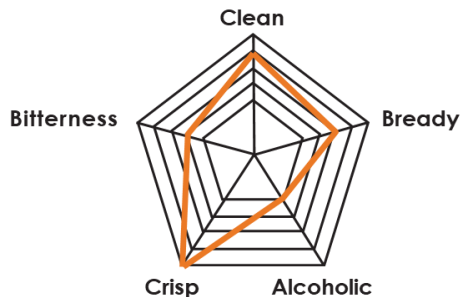
WLP001 カリフォルニア エールイースト



WLP066 ロンドン フォグ エールイースト



WLP860 ミュンニック ラガーイースト



Copyright 2024 セティ株式会社

本資料を無断で複製・転載する事を固く禁じます。本資料は研究・開発用です。

2024.07

WLP001 CALIFORNIA ALE YEAST

WLP001 カリフォルニア エールイースト



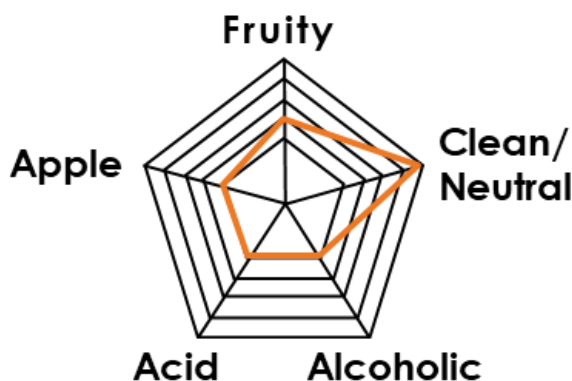
特 長

WLP001 California Ale Yeast™ は、1995年にWhite Labs社によってサンディエゴで初めて生産された酵母株です。この菌株はWhite Labs社のコレクションの中でも人気があり、世界中で高品質なビールに使用されています。

※弊社取り扱い製品は**ドライイーストタイプ**となります。
(リキッドタイプではございません)

WLP001は、クリーンなフレーバーと頑強な発酵で知られ、ホッピーなビールによく使用されています。ホップのフレーバーとアロマを強調し、発酵度も高めのため高比重のビールにも適しています。

また、中程度の凝集のためクリーンでクリスピーなビールになります。健全なピッチの WLP001はダイアセチルの再吸収も速い傾向です。



菌株特性

ビアスタイル

- American IPA
- American Wheat Beer
- Barleywine
- Blonde Ale
- Brown Ale
- California Common
- Cider
- Double IPA
- Dry Mead
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Stout
- Sweet Mead

アロマ

クリーン ニュートラル

発酵度 (目安)

73~85% (48時間で50%以上)

凝集性

中庸

至適発酵温度

18~23℃

アルコール耐性

ABV 10-15%

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

WLP066

LONDON FOG ALE YEAST

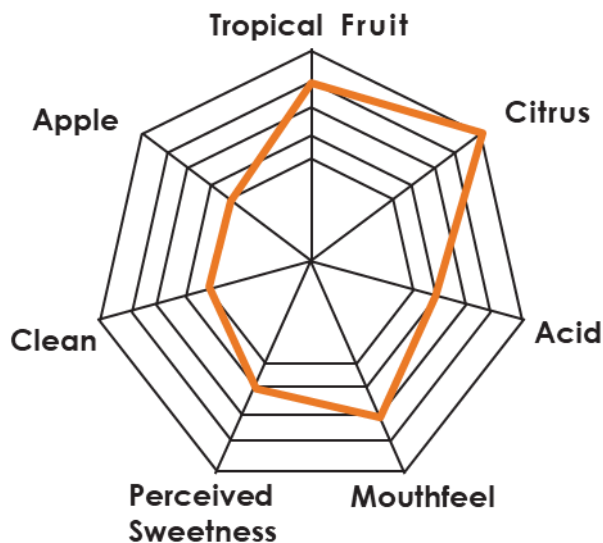
WLP066 ロンドン フォグ エールイースト



特 長

ヘイジー/ジューシーIPAで好評の **WLP066 London Fog Ale Yeast™** は、ベルベットの様な口当たりで寄与する若干の甘味とホップの調和によって、パイナップルとルビーレッドグレープフルーツ様の風味をもたらします。

※弊社取り扱い製品は**ドライイーストタイプ**となります。
(リキッドタイプではございません)



菌株特性

ビースタイル

- American IPA
- Barleywine
- Blonde Ale
- Brown Ale
- Double IPA
- English Bitter
- English IPA
- Hazy/Juicy IPA
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Scotch Ale
- Stout

発酵度 (目安)

75~82%

凝集性

低-中庸

至適発酵温度

17~21℃

アルコール耐性

ABV 5-10%

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 2024 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。

2024.07

WLP860 MUNICH LAGER YEAST

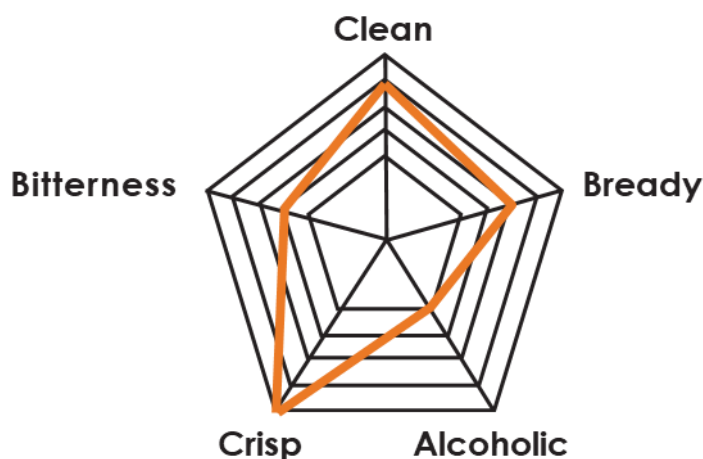
WLP860 ミュニッック ラガーイースト

WLP860
**MUNICH
LAGER YEAST**

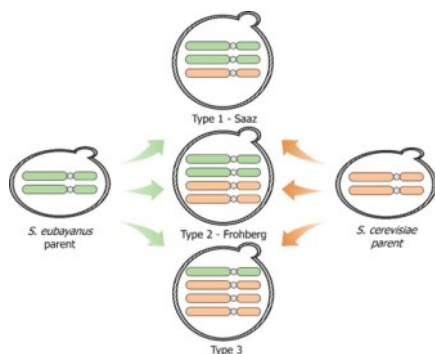
特 長

昔ながらの伝統を守る醸造士によって慎重に栽培、保存された**WLP860 Munich Lager Yeast™** は、独特のモルトの甘さとバランスのとれたクリーンでさわやかな発酵で知られています。

※弊社取り扱い製品は**ドライイーストタイプ**となります。
(リキッドタイプではございません)



WLP860は、*Frohberg* 系統に属する *S.cerevisiae* と *S.eubayanus* のハイブリッドで、それぞれの親のゲノムの約50% を持っています。



菌株特性

ビアスタイル

- Amber Lager
- American Lager
- Bock
- Cream Ale
- Dark Lager
- Doppelbock
- Helles
- Marzen
- Pale Lager
- Pilsner
- Rauchbier
- Schwarzbier
- Vienna Lager

発酵度 (目安)
68~72%

凝集性
中庸

至適発酵温度
9~11℃

アルコール耐性
ABV 5-10%

投入量
100~150g / 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 2024 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。
2024.07