

Laboratorio Vermont



ONT

VERMONT

Hackney downs

Cepa Inglesa clásica aislada por una famosa y antigua cervecería. Genera perfiles delicadamente frutales y muy característicos en cervezas habitualmente orientadas hacia la malta, de cuerpo y sequedad media. Produce una fermentación muy sólida por lo que es muy empleada como House Strain. Alta floculación. Muy adecuada para Browns, Bitters, English IPAs, pero también la recomendamos para West Coast IPAs.

Origen		Origen	
England		England	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
68–82	Media a alta	64–72	Alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
10 %	18–24 °C	10 %	18–22 °C

Origen		Origen	
England		England	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
68–82	Media a alta	64–72	Alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
10 %	18–24 °C	10 %	18–22 °C

Trappist mindset (W)

Cepa muy adecuada para cervezas de abadía, según las condiciones de fermentación genera un perfil de ésteres sutiles, medios o en alta intensidad (ciruelas, duraznos, banana). Es una cepa que se debe evitar trabajar por debajo de 19 °C, ya que puede detener su fermentación. Tolera una carga alcohólica importante. Permite lograr excelentes cervezas de estilo: Trappist Single, Dubbels, Tripel, Quadrupel.

Origen		Origen	
Belgium		Belgium	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
74–78	Media	74–78	Media a baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12 %	18–25 °C	13 %	20–26 °C

Origen		Origen	
Belgium		Belgium	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
74–78	Media	74–78	Media a baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12 %	18–25 °C	13 %	20–26 °C

Kornøl

Kveik Noruega que conforma de gran manera con lúpulos frutales. Es un blend de cepas que se complementan en forma sinérgica para producir perfiles muy interesantes, donde las frutas tropicales se expresan intensamente. Ananá, pitaya (dragon fruit) y cítricos que varían en expresión según la temperatura de fermentación. Performa muy bien a altas temperaturas.

Origen		Origen	
Norwegian		Norwegian	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
75–82	Alta	75–83	Media a alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12 %	20–34 °C	13 %	20–35 °C

Vann

Es una cepa Kveik que logra cervezas extremadamente limpias cuando las condiciones en generación de temperatura se encuentran en el rango superior. Es ideal para lograr un perfil de cervezas Lagers con su característico crisp y drinkability, sin los largos tiempos de espera. Permite lograr cervezas muy limpias, refrescantes y con un perfil que invita a seguir tomando.

Origen		Origen	
Norwegian		Norwegian	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
75–83	Media a alta	75–83	Media a alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
13 %	20–35 °C	13 %	20–35 °C

San Luis Obispo

Cepa Californiana, perfil neutro y limpio, con una floculación por sobre la media en comparación con sus similiares. Esta cepa, puede producir cervezas que van desde cuerpo bajo a medio, un perfil de ésteres sutiles según la temperatura, pitchrate y oxigenación seleccionada. Drinkability asegurada y una excelente opción para IPAs, APAs Cream/Golden Ales, American Stouts, American Amber.

Origen		Origen	
California		California	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
77–83	Media a alta	76–87	Media a alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12–14 %	18–21 °C	12–15 %	18–21 °C

Origen		Origen	
California		California	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
77–83	Media a alta	76–87	Media a alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12–14 %	18–21 °C	12–15 %	18–21 °C

Kolni-Kol

Cepa de la región norte de Alemania (Cologne), de una famosa cervecería productora de cervezas Kolsch. Genera una fermentación muy limpia que luego se exhibe en su perfil Ale con ligereza frutal y frescura que recuerdan a una lager. Produce cervezas de altísima tomabilidad, en el último tiempo se ha comenzado a utilizar cada vez más para estilos americanos (IPA/APA/Cream Ale).

Origen		Origen	
Alemania		Germany	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
72–80	Media	72–80	Baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
9 - 10 %	14–21 °C	9 %	20–24 °C

Origen		Origen	
Alemania		Germany	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
72–80	Media	72–80	Baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
9 - 10 %	14–21 °C	9 %	20–24 °C

L'ardennais (A)

Una cepa clásica, utilizada por una cervecería muy reconocida en Bélgica. Produce un balance óptimo entre ésteres frutales y notas especiadas. Distinta a otras belgas por su alta floculación, capaz de lograr cervezas muy brillantes cuando es empleada adecuadamente. Es muy versátil para todo el espectro de cervezas belgas, juega un rol muy interesante con lúpulos (Belgian IPAs) y flavors típicos de las reacciones de maillard (caramelo/toffe) en otras versiones.

Origen		Origen	
Belgium		Belgium	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
74–79	Media a alta	74–79	Media a baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12 %	18–25 °C	12 %	18–25 °C

Origen		Origen	
Belgium		Belgium	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
74–79	Media	74–79	Media
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12 %	18–24 °C	12 %	18–24 °C

Ostehøvel

Al igual que el resto de las cepas Kveik es una cepa que ha sido pasada de generación en generación entre los granjeros noruegos, fue obtenida de Sigmund Gjernes (Voss, Norway). Su domesticación nos permite emplearla en un amplio rango de temperaturas, genera un perfil cítrico muy característico. Fermenta a gran velocidad, lo que permite una atenuación completa entre 2–4 días.

Origen		Origen	
Norwegian		Norwegian	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
75–82	Media a alta	75–82	Media a alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12 %	20–34 °C	12 %	20–34 °C

Ken - Ken

Cepa californiana de perfil limpio y alta atenuación. Fermentación estable y predecible, ideal como house strain. Floculación media-alta, favorece cervezas claras y definidas, con ésteres moderados y respeto por el perfil de lúpulo. Ideal para estilos lupulados como West Coast y para cervezas balanceadas y tomables como Blonde Ale, American Amber o Cream Ale. Cepa robusta y consistente entre lotes.

Origen		Origen	
California		California	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
76–87	Media a alta	76–87	Media a alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12–15 %	18–21 °C	12–15 %	18–21 °C

Origen		Origen	
California		California	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
76–87	Media a alta	76–87	Media a alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12–15 %	18–21 °C	12–15 %	18–21 °C

Banana Lecker

Cepa de origen Alemán, clásica para Hefeweizen, Weissbier. Perfil de ésteres muy pronunciado, banana, clavo de olor, con un amplio rango de temperatura que permite lograr distintas orientaciones. El pitch rate junto con la relación de carbohidratos/FAN cambiará en forma muy pronunciada el perfil de la cerveza obtenida. Favorecer la producción de ácido ferúlico es otro factor que generara un cambio en la performance y consecuentemente en la cerveza final.

Origen		Origen	
Germany		Germany	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
72–76	Baja	72–76	Baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
9 %	20–24 °C	9 %	20–24 °C

Origen		Origen	
Germany		Germany	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
72–80	Baja	72–80	Baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
9 %	19–23 °C	9 %	19–23 °C

Rocheff Art (R)

Originaria de la cervecería Rochefort en Bélgica, produce un perfil muy limpio, lo que la torna muy adecuada para estilos con una carga alcohólica importante, el perfil que genera se balancea muy bien con el toffe/caramelo y los frutos secos de maltas caramelos en su rango más altos (dark). Es la opción a elegir para todo el espectro de cervezas belgas, juega un rol muy interesante con lúpulos (Belgian IPAs) y flavors típicos de los frutos secos se puede lograr en distintos niveles de temperatura y relación entre carbohidratos y fan (Desbalance hacia C).

Origen		Origen	
Belgium		Belgium	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
73–77	Media	73–77	Media
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12 %	18–24 °C	12 %	18–24 °C

Origen		Origen	
Belgium		Belgium	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
74–79	Baja	74–79	Baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12 %	19–26 °C	12 %	19–26 °C

Lithuanian Funk

Es una cepa muy particular que combina el perfil farmhouse con ésteres de tipo cítricos, puede exhibir fenoles aunque en una intensidad baja. Ideal para la producción de estilos algo especiados y muy refrescantes. STA1+.

Origen		Origen	
Lithuania		Lithuania	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
80–85	Media a baja	80–85	Media a baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
10 %	21–35 °C	10 %	21–35 °C

Origen		Origen	
Norwegian		Norwegian	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
70–75	Media a alta	70–75	Media a alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
9 %	20–35 °C	9 %	20–35 °C

San Bernardino

Cepa californiana de perfil neutro y confiable, ideal como house strain. Floculación que favorece cervezas limpias y brillantes, con ésteres medios y sin interferencias en el perfil de lúpulo. Muy buena para resaltar lúpulos modernos en estilos como West Coast, manteniendo claridad y tomabilidad. También funciona en estilos balanceados como Blonde Ale, American Amber o Cream Ale. Tolerante y consistente lote tras lote.

Origen		Origen	
California		California	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
76–82	Media a alta	76–82	Media a alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12–14 %	18–21 °C	12–14 %	18–21 °C

Origen		Origen	
California		California	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
76–82	Media a alta	76–82	Media a alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12–14 %	18–21 °C	12–14 %	18–21 °C

Ester's Battle

Desarrollo diseñado para maximizar la expresión de ésteres frutales intensos, con foco en notas a banana, manteniendo un perfil limpio y controlado, con una expresión fenólica baja y sutil. Ideal para weissbier y cervezas de trigo con predominancia de ésteres (banana) y leves notas fenólicas, generando cervezas expresivas, balanceadas y de gran tomabilidad.

Origen		Origen	
VT		Bélgica	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
72–80	Media-Baja	70–80	Media a baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
9 %	19–23 °C	9 %	18–26 °C

Origen		Origen	
VT		Bélgica	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
72–80	Media-Baja	70–80	Media a baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
9 %	19–23 °C	9 %	18–26 °C

Le Comportement

Cepa saison aislada en Francia. Comparada con nuestra cepas de saison Belgas Tourpes y Robuste et sec, es levemente menos fenólica, se destaca por su robustez y su muy alta atenuación. Pemite lograr un cuerpo y mouthfeel muy interesante. Su final seco y su alta tomabilidad le harán honor a su nombre. STA1+.

Origen		Origen	
France		Belgium	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
76–80	Baja	74–79	Baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12 %	19–26 °C	12 %	22–29 °C

Origen		Origen	
Belgium		Belgium	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
76–80	Baja	74–79	Baja
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
12 %	19–26 °C	12 %	22–29 °C

Fjord

Blend aislado de Grodas (Noruega) es otra de la colección Kveik, muy empleada para lograr perfiles únicos en cervezas lupuladas. Frutas como pera, lichi, piña se presentan en forma muy habitual en cervezas elaboradas con este blend y sobre todo en los casos que se emplean lúpulos que exhiben perfiles a frutas tropicales. Es también muy versátil para estilos que no son hop–forwards.

Origen		Origen	
Norwegian		Norwegian	
Atenuación	Floculación	Atenuación	Floculación
70–75	Media a alta	70–75	Media a alta
Alcohol	Temp. óptima	Alcohol	Temp. óptima
9 %	20–35 °C	9 %	20–35 °C