

LalBrew® PREMIUM SERIES

LALLEMAND BREWING

CEPAS POR ESTILO DE CERVEJA

	ABBAYE	BELLE SAISON	BRY-97	DIAMOND	KÖLN	LONDON	MUNICH CLASSIC	NEW ENGLAND	NOTTINGHAM	VERDANT IPA	VOSS	WINDSOR	WIT
ALTBIER													
AMERICAN AMBER ALE													
AMERICAN BARLEY WINE													
AMERICAN BROWN ALE													
AMERICAN IPA													
AMERICAN PALE ALE													
AMERICAN STOUT													
AMERICAN WHEAT													
BALTIC PORTER													
BELGIAN BLONDE ALE													
BELGIAN DARK STRONG													
BELGIAN DUBBEL													
BELGIAN GOLDEN STRONG ALE													
BELGIAN PALE ALE													
BELGIAN QUAD													
BELGIAN TRIPEL													
BERLINER WEISS													
BIÈRE DE GARDE													
BLONDE ALE													
BOHEMIAN PILSNER													
BROWN PORTER													
CALIFORNIA COMMON													
CLASSIC AMERICAN PILSNER													
CREAM ALE													
DARK AMERICAN LAGER													
DOPPELBOCK													
DORTMUNDER EXPORT													
DRY STOUT													
DUNKELWEIZEN													
DÖSSELDORF ALTBIER													
EISBOCK													
ENGLISH BARLEY WINE													
ENGLISH BROWN ALE													
ENGLISH IPA													
EXTRA SPECIAL BITTER													
FARMHOUSE													
FOREIGN EXTRA STOUT													
GERMAN PILSNER													
GOSE													
IMPERIAL IPA													
IRISH RED ALE													
KETTLE SOURS													
KÖLSCH													
MAIBOCK/HELLES BOCK													
MILD													
MUNICH DUNKEL													
MUNICH HELLES													
NEW ENGLAND IPA													
NEW ENGLAND PALE ALE													
OATMEAL STOUT													
OKTOBERFEST/MÄRZEN													
OLD ALE													
ORDINARY BITTER													
ROBUST PORTER													
ROGGEN/RYE													
RUSSIAN IMPERIAL STOUT													
SAISON													
SCHWARZBIER													
SCOTTISH ALE													
SESSION IPA													
SPECIAL/BEST BITTER													
STRONG SCOTCH ALE													
SWEET STOUT													
TRADITIONAL BOCK													
VIENNA LAGER													
WEIZEN/WEISSBIER													
WEIZENBOCK													
WITBIER													

LalBrew® ABBAYE
FERMENTO ALE ESTILO BELGA
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
Belga

AROMA
Condimentado, frutado, tropical e banana.

ATENUAÇÃO
Alta

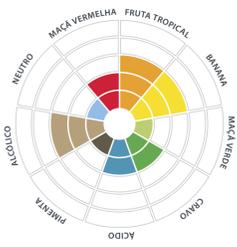
FAIXA DE TEMPERATURA
17 - 25°C (63 - 77°F)

FLOCULAÇÃO
Média a Alta

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
14% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
50-100g/hL para atingir um mínimo de 2.5-5 milhões de células/ml

FERMENTAÇÃO
Fermentação vigorosa pode ser concluída em 4 dias*



LalBrew® DIAMOND
FERMENTO LAGER
Saccharomyces pastorianus

ESTILOS DE CERVEJA
Lagers

AROMA
Neutro

ATENUAÇÃO
Alta

FAIXA DE TEMPERATURA
10 - 15°C (50 - 59°F)

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
13% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
100-200 g/hL para atingir um mínimo de 5-10 milhões de células/ml

FERMENTAÇÃO
Começo rápido e fermentação vigorosa pode ser concluída em 5 dias**



LalBrew® NEW ENGLAND
LEVADURA ALE AMERICAN EAST COAST
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
NEIPA, ales estilo costa leste

AROMA
Frutados, especialmente de tropicais e stone fruits.

ATENUAÇÃO
Média a Alta

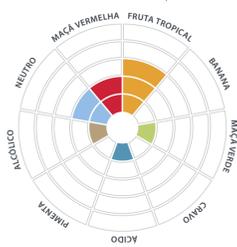
FAIXA DE TEMPERATURA
15 - 22°C (59 - 72°F)

FLOCULAÇÃO
Média

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
9% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
100g/hL para atingir um mínimo de 1 milhão de células viáveis/ml

FERMENTAÇÃO
Pode ser concluída em 7 dias, um pouco mais lenta que a maioria das cepas ale



LalBrew® WINDSOR
FERMENTO ALE DE ESTILO BRITÂNICO
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
Ales inglesas frutadas, pale ales, porters

AROMA
Frutado, esterificado

ATENUAÇÃO
Média

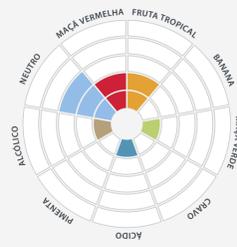
FAIXA DE TEMPERATURA
15 - 22°C (59 - 72°F)

FLOCULAÇÃO
Baixa

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
12% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
50-100g/hL para atingir um mínimo de 2.5-5 milhões de células/ml

FERMENTAÇÃO
Fermentação vigorosa pode ser concluída em 3 dias*



LalBrew® BELLE SAISON
FERMENTO DE ESTILO BELGA-SAISON
Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus

ESTILOS DE CERVEJA
Saison

AROMA
Cítrico, apimentado

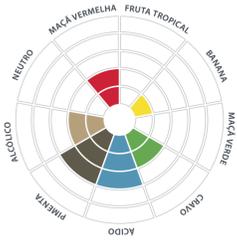
ATENUAÇÃO
Alta

FAIXA DE TEMPERATURA
15 - 35°C (59 - 95°F)

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
15% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
50-100g/hL para atingir um mínimo de 2.5 - 5 milhões de células / mL

FERMENTAÇÃO
Início rápido e fermentação vigorosa pode ser concluída em 4 dias*



LalBrew® KÖLN
FERMENTO ALE ESTILO KÖLSCH
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
Estilo Kölsch, ales neutras

AROMA
Ligeiramente frutado, mais neutro com fermentações mais frias

ATENUAÇÃO
Média a Alta

FAIXA DE TEMPERATURA
15 - 22°C (59 - 72°F)

FLOCULAÇÃO
Média a Alta

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
9% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
100g/hL para atingir um mínimo de 1 milhão de células/ml

FERMENTAÇÃO
Pode ser concluída em 7 dias, um pouco mais lenta que a maioria das cepas Ale



LalBrew® NOTTINGHAM
FERMENTO ALE DE ALTA PERFORMANCE
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
Grande variedade de ales

AROMA
Ligeiramente frutado, neutro

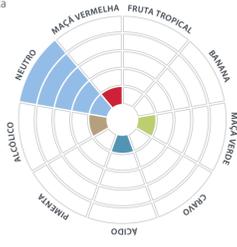
ATENUAÇÃO
Alta

FAIXA DE TEMPERATURA
10 - 22°C (50 - 72°F)

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
14% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
50-100g/hL para atingir um mínimo de 2.5-5 milhões de células/ml

FERMENTAÇÃO
Fermentação vigorosa pode ser concluída em 4 dias*



LalBrew® WIT
FERMENTO ALE DE TRIGO BELGA
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
Cervejas de trigo

AROMA
Frutado, leves notas de banana e cravo

ATENUAÇÃO
Média a Alta

FAIXA DE TEMPERATURA
17 - 22°C (63 - 72°F)

FLOCULAÇÃO
Baixa

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
12% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
50-100g/hL para atingir um mínimo de 2.5-5 milhões de células/ml

FERMENTAÇÃO
Fermentação vigorosa pode ser concluída em 4 dias*



LalBrew® BRY-97
FERMENTO ALE DA COSTA DESTE AMERICANA
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
Ales Americanas

AROMA
Neutro, levemente esterificado

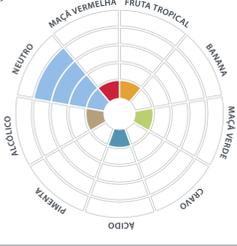
ATENUAÇÃO
Média a Alta

FAIXA DE TEMPERATURA
15 - 22°C (59 - 72°F)

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
13% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
50-100g/hL para atingir um mínimo de 2.5-5 milhões de células/ml

FERMENTAÇÃO
Início rápido e fermentação vigorosa que pode ser concluída em 4 dias*



LalBrew® LONDON
FERMENTO ALE DE ESTILO INGLÊS
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
Ale estilo ingles, Pale Ale

AROMA
Frutado, ésteres, malte

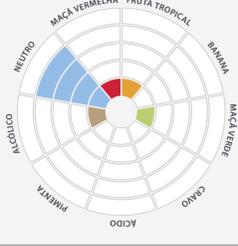
ATENUAÇÃO
Média

FAIXA DE TEMPERATURA
18 - 22°C (65 - 72°F)

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
12% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
50-100g/hL para atingir um mínimo de 2.5-5 milhões de células/ml

FERMENTAÇÃO
Fermentação vigorosa pode ser concluída em 3 dias*



LalBrew® VERDANT IPA
LEVADURA ALE
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
NEIPA, English IPA, American Pale, English Bitter, Sweet Stout, Sours

AROMA
Damasco com notas de frutas tropicais e frutas cítricas

ATENUAÇÃO
Média a Alta

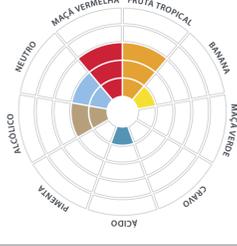
FAIXA DE TEMPERATURA
18 - 23°C (64 - 73°F)

FLOCULAÇÃO
Média

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
10% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
50-100g/hL para atingir um mínimo de 2.5-5 milhões de células/ml

FERMENTAÇÃO
Fermentação pode ser concluída em 5 dias



LalBrew® CBC-1
FERMENTO PARA REFERMENTAÇÃO EM GARRAFA E CASK
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
Fermentação primária de cervejas estilo champagne e fruit beers e refermentação de todos os estilos de cerveja

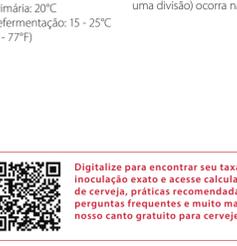
Melhor usado para refermentação. Pode ser concluída em 2 semanas nas temperaturas recomendadas

FAIXA DE TEMPERATURA
- Primária: 20°C
- Refermentação: 15 - 25°C (59 - 77°F)

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
- 18% ABV para fermentação primária
- 12-14% ABV para refermentação

TAXA DE INOCULAÇÃO
- Primária: 50-100g/hL
- Refermentação em garrafa: 10g/hL

OBSERVAÇÕES
O CBC-1 contém uma reserva adequada de carboidratos e ácidos graxos insaturados, e é provável que a divisão celular (tipicamente uma divisão) ocorra na garrafa.



LalBrew® MUNICH CLASSIC
FERMENTO ALE DE TRIGO
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
Cerveja de trigo de estilo bávaro

AROMA
Frutado, banana e condimentado

ATENUAÇÃO
Média a Alta

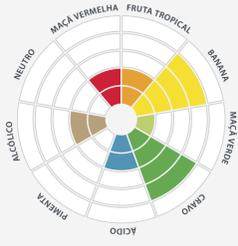
FAIXA DE TEMPERATURA
17 - 22°C (63 - 72°F)

FLOCULAÇÃO
Baixa

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
12% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
50-100g/hL para atingir um mínimo de 2.5-5 milhões de células/ml

FERMENTAÇÃO
Fermentação vigorosa pode ser concluída em 4 dias*



LalBrew® VOSS
FERMENTO ALE VOSS KVEIK
Saccharomyces cerevisiae

ESTILOS DE CERVEJA
Farmhouses norueguesas, cervejas neutras de fermentação rápida

AROMA
Relativamente neutro a altas temperaturas, leves notas de laranja e cítricas

ATENUAÇÃO
Média a Alta

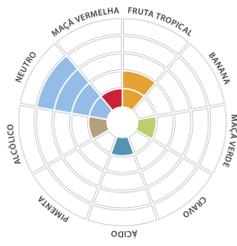
FAIXA DE TEMPERATURA
25 - 40°C (77 - 104°F)
Ideal: 35 - 40°C (95 - 104°F)

FLOCULAÇÃO
Muito alta

TOLERÂNCIA ALCÓLICA
12% ABV

TAXA DE INOCULAÇÃO
50-100g/hL para atingir um mínimo de 2.5-5 milhões de células / ml

FERMENTAÇÃO
Fermentação vigorosa pode ser concluída em 2-3 dias*



QR Code

Digitalize para encontrar seu taxa de inoculação exato e acessar calculadoras de cerveja, práticas recomendadas, perguntas frequentes e muito mais em nosso canto gratuito para cervejeiros.

