

Nombre de Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico	Marcas de Referencia	Nombre y No. de Referencia
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%.	Mangrove Jack's	ref.n061 <i>Levadura Empire Ale M15</i>
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.	Mangrove Jack's	ref.n054 <i>Levadura Bavarian Wheat M20</i>
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.	Mangrove Jack's	ref.n072 <i>Levadura Belgian wit M21</i>
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%.	Mangrove Jack's	ref.n060 <i>Levadura French Saison M29</i>
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.	Mangrove Jack's	ref.n073 <i>Levadura Belgian Triple M31</i>
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%.	Mangrove Jack's	ref.n063 <i>Levadura Liberty Bell Ale M36</i>
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%.	Mangrove Jack's	ref.n056 <i>Levadura Belgian Ale M41</i>
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%.	Mangrove Jack's	ref.n055 <i>Levadura New World Strong Ale M42</i>
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).	Mangrove Jack's	ref.n051 <i>Levadura US West Coast Ale M44</i>
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.	Mangrove Jack's	ref.n075 <i>Levadura Belgian Abbey M47</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%.	Mangrove Jack's	ref.n057 <i>Californian Lager M54</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)	Mangrove Jack's	ref.n074 <i>Bavarian Lager M76</i>

Nombre de Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico	Marcas de Referencia	Nombre y No. de Referencia
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.	Mangrove Jack's	ref.n052 <i>Levadura Bohemian Lager M84</i>
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.	Fermentis	ref.n021 <i>Levadura Safale S-04</i>
Safale US-05	Ales	Cepa Ale Americana	Cervezas aromáticas	Rango de temperaturas 18-28°C. Grado de floculación/sedimentación medio. Tiempo de Sedimentación medio.	Fermentis	ref.n023 <i>Levadura Safale US-05</i>
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.	Fermentis	ref.n046 <i>Levadura Safbrew S-33</i>
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.	Fermentis	ref.n024 <i>Levadura Safbrew T-58</i>
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.	Fermentis	ref.n020 <i>Levadura Safbrew WB-06</i>
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.	Fermentis	ref.n022 <i>Levadura Saflager S-23</i>
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.	Fermentis	ref.n068 <i>Levadura Abayye</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.	Fermentis	ref.n025 <i>Saflager W 34/70</i>
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.	Brewferm	ref.n067 <i>Levadura Top</i>
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.	Red Star	ref.n065 <i>Levadura Blanche</i>
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.	Lalbrew	ref.n066 <i>Levadura Lager</i>

Nombre de Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico	Marcas de Referencia	Nombre y No. de Referencia
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.	Mauribrew	ref.n005 <i>Levadura Lager Mauribrew</i>
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.	*	ref.n006a <i>Levadura para cerveza weis</i>
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.	White Labs	ref.029 <i>Levadura Ale</i>
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%.	Muntons	ref.n030 <i>Levadura Ale Premium Gold</i>
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.	*	ref.n026 <i>Levadura Ale</i>
Lager	Lager	Fermentación baja	Típicos aromas de las cervezas Lager.	Rango de temperaturas 8-12°C.	*	ref.n027 <i>Levadura Lager</i>
Seca activa	Cerveza o vinos de baja graduación	Para la elaboración de cervezas o vinos de baja graduación.	*	Rango de temperaturas 21-24°C.	Red Star	ref-10181b <i>Levadura seca activa</i>
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%	Lalbrew	ref.n080 <i>Levadura BRY 97 American West Coast</i>
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.	Lalbrew	ref.n039 <i>Levadura CBC 1</i>
Diamond Lager	Lagers, Munich Helles, Dortmunder 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%.	Lalbrew	ref.n081 <i>Levadura Diamond Lager</i>
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 maltas y lúpulos.	Rango óptimo de temperatura 18-22°C. Grado de floculación/sedimentación media. Atenuación media. Tolerancia al alcohol has 12%.	Lalbrew	ref.n082 <i>Levadura London ESB</i>

Nombre de Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico	Marcas de Referencia	Nombre y No. de Referencia
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%.	Lalbrew	ref.n083 <i>Levadura Munich</i>
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%.	Lalbrew	ref.n038 <i>Levadura Munich Classic</i>
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 12%.	Lalbrew	ref.n036 <i>Levadura Nottingham</i>
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%.	Lalbrew	ref.n037 <i>Levadura Windsor</i>
Universal Ale	Todoterreno para Ales.	Levadura tipo Ale.	encia 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%.	*	ref. n077 <i>Levadura Universal Ale</i>
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%.	Bulldog brews	ref.n078 <i>Levadura B16 Belgium Saison</i>
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 especias, ésteres afrutados y fenólicos.	Rango óptimo de temperaturas 18-25°C. Ideal 21°C. Grado de floculación/sedimentación alta. Atenuación 75-80%.	Bulldog brews	ref.n089 <i>Levadura B19 Belgian Trapix</i>
B23 Steam Lager	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%.	Bulldog brews	ref.n092 <i>Levadura B23 Steam Lager</i>
B34 German Lager	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%.	Bulldog brews	ref.n086 <i>Levadura B34 German Lager</i>
B38 Amber Lager	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%.	Bulldog brews	ref.n087 <i>Levadura B38 Amber Lager</i>
B4 English Ale	Clásica Ale, Porters, Bitters, Mild y Brown Ale.	Cepa Ale Inglesa	encia 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%.	Bulldog brews	ref.n076 <i>Levadura B4 English Ale</i>
B44 European Ale	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%.	Bulldog brews	ref.n085 <i>Levadura B44 European Ale</i>
B49 Bavarian Wheat	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%.	Bulldog brews	ref.n091 <i>Levadura B49 Bavarian Wheat</i>
B5 American West	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%.	Bulldog brews	ref.n088 <i>Levadura B5 American West</i>

Nombre de Levadura	Tipo de cerveza	Características	Aroma	Técnico	Marcas de Referencia	Nombre y No. de Referencia
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%.	White Labs	ref.n109 <i>Levadura líquida East Coast</i>
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%.	White Labs	ref.n105 <i>Levadura líquida English Ale</i>
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%.	White Labs	ref.n110 <i>Levadura líquida Oktober Fest</i>