

Flüssighefe WLP675 Malolactic Bacteria I - White Labs

Sie dienen zur Umwandlung von Apfelsäure in Milchsäure, wodurch beim Wein der Säuregehalt sinkt und der Geschmack milder wird.

Gärungstemperatur: 21°C (>70°F)

Inhalt: ca. 35 ml

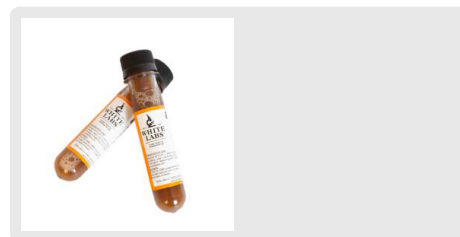
Sehen Sie sich hier den Webcast mit Chris White, Gründer und CEO von White Labs, an.

Art. 050.402.675-PP

<https://www.brouwland.com/de/qr/050.402.675-PP>



PURE YEAST &
FERMENTATION



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.3 kg
Länge	6.9 cm
Höhe	19 cm
Breite	2 cm
EAN-Code	812075020636

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32 11 40 14 08
Kontakt www.brouwland.com
Web www.brouwland.com