



Art. 001.258.3

<https://www.brouwland.com/fr/qr/001.258.3>

Levure à vin WYEAST 4267 Summation Red

Levure destinée aux vins rouges complexes aux arômes de baies et aux moûts présentant une teneur élevée en sucres. Très appropriée pour les cépages Cabernet Franc, Pinot noir, Merlot, Petit Syrah, Rioja, Valdepenas... Plage de températures: 15-32°C. Sucres résiduels: 0-0,5%.

LEVURES À VIN LIQUIDES WYEAST VINTNERS CHOICE

Les brasseurs de bière le savent depuis longtemps: les levures liquides offrent un profil gustatif nettement plus prononcé en comparaison aux levures séchées. Les levures à bière Wyeast ont acquis une réputation mondiale et sont régulièrement associées à des bières couronnées. Grâce au « Vintners Choice », les viticulteurs peuvent désormais avoir recours à de telles cultures de levures liquides de qualité supérieure. L'emballage « smack-pack » unique permet la mise en place très simple (initiation de la levure = comprimer l'emballage et le laisser gonfler) d'une culture de levure stérile en l'espace de 12-24 heures. Chaque emballage est suffisant pour l'initiation de maximum 20 litres de moût. Un pied de cuve peut être réalisé pour les quantités plus importantes. L'emballage « smack-pack » permet également d'assurer une plus longue conservation dans le réfrigérateur : 6 mois après la date de fabrication. Un mode d'emploi clair est joint au produit.

Avis important

Les paquets Activator™ seront parfois légèrement ou modérément gonflés pendant le transport ou le stockage. Ce n'est pas une indication de détérioration si le paquet est de moins de 6 mois et s'il a été manipulé correctement. Cela est dû à des traces de nutriments, qui restent au moment de l'emballage, provoquant d'activité de la culture et la production de CO2. Certaines souches sont plus sujettes à cet effet que d'autres.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.2 kg
Longueur	20 cm
Hauteur	0.4 cm
Largeur	14.8 cm
Code EAN	0012583