



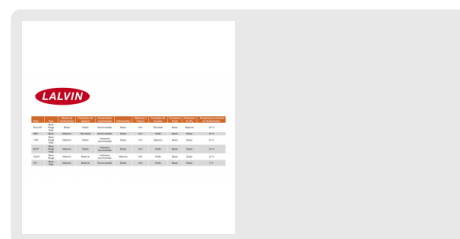
Levure sèche EC 1118™ Prise de Mousse - Lalvin™ - 125 g

Art. 001.501.6

<https://www.brouwland.com/fr/qr/001.501.6>

La levure Lalvin EC-1118 représente la « prise de mousse » originale. Son fort caractère compétitif, sa capacité à fermenter à basse température, sa bonne floculation et son excellente tolérance à l'alcool font de cette levure une excellente souche pour l'élaboration de vins effervescents (vins mousseux, vins de fruits) et cidres.

- convient aux vins blancs, rouges ou rosés et aux cidres
 - fermentation à partir de 10 °C
 - clarification rapide et sédiment très compact
 - compatible avec une FML (malo)
 - contribution positive à la politique en matière de SO₂
 - empêche la FML (malo)
-
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
 - emballage de 125 g
 - dosage 20-25 g/hl



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.125 kg
Longueur	4 cm
Hauteur	8 cm
Largeur	6 cm
Code EAN	5708046112019