

**BROUWLAND**



## Levure liquide WLP705 Sake - White Labs - PurePitch™

Pour les fermentations à base de riz. Pour le saké, utilisez cette levure avec le koji (pour produire du sucre qui fermente). La levure Sake Yeast produit un caractère de saké corsé et un parfum subtil.

Trouvez la meilleure levure White Labs ici

Degré de fermentation : >80%

Floculation : Faible

Température de fermentation : 21°C (>70°F)

Contenu : 40 ml

### White Labs - PurePitch™

La première levure prête à l'emploi cultivée et distribuée dans le même paquet. Une levure qui n'a jamais été exposée à l'environnement, dans son état le plus parfait et le plus naturel. Le résultat de cinq années de dur labeur, pour créer la plus pure des levures.

Art. 001.600.705-PP

<https://www.brouwland.com/fr/qr/001.600.705-PP>



ESTD 1995

# WHITE LABS

PURE YEAST &  
FERMENTATION



### Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.3 kg
Longueur	6.9 cm
Hauteur	19 cm
Largeur	2 cm
Code EAN	812075020667

Brouwland bv  
BE 0412.461.618  
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

Tél. +32 11 40 14 08  
Contact [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)  
Web [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)