

BROUWLAND



Levure liquide WLP715 Champagne - White Labs - PurePitch™

Levure neutre, classique, utilisée pour produire le champagne, le cidre, l'hydromel sec, le vin sec, ou pour atténuer complètement les Barley Wines/Strong Ales. Peut tolérer des concentrations d'alcool allant jusqu'à 17 %.

Trouvez la meilleure levure White Labs ici

Degré de fermentation : >75%

Floculation : Faible

Température de fermentation : 21°-24°C (70°-75°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. 001.600.715-PP

<https://www.brouwland.com/fr/qr/001.600.715-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	812075020681

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

Tél. +32 11 40 14 08
Contact www.brouwland.com
Web www.brouwland.com