



Levure bière WYEAST 5112 Brettanomyces Bruxellensis

Art. 050.072.7

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.072.7>

Levure sauvage isolée des cultures des brasseries de la région Bruxelloise en Belgique. Produit le caractère typique d'une lambic, d'une gueuze ou d'une vieille brune. Fermente mieux dans un pH plus bas une fois que la première fermentation a commencé. Cette levure est généralement utilisée en combinaison avec des levures sauvages, des bactéries lactiques et la Saccharomyces Cerevisiae. Produit peu d'acidité. Possibilité de pellicule dans les bouteilles ou les fûts. Maturation nécessaire de 3 à 6 mois pour le développement du goût. Flocculation moyenne. Température de fermentation = 15°-24°C. Degré de fermentation = bas.

Smack Pack Activator

Prévu pour l'amateur averti ou la petite micro-brasserie : ensemencement direct possible jusqu'à 20 l de moût. Contient 3,5 x plus de levure. Emballage stéril dans un « smack-pack ». Contenu : 125 ml, nutritif inclus. Longue conservation : 6 mois après date de production.

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.

Savoir plus sur les levures à bière liquides ?



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.076 kg
Longueur	20 cm
Hauteur	0.3 cm
Largeur	14.4 cm
Code EAN	5420069839949