



Levure bière WYEAST XL 3278 Belgian Lambic Blend

Art. 050.143.6

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.143.6>

Contient une sélection de *Cerevisiae Saccharomyces* ainsi qu'une levure style bière blanche Belge, levure sherry, 2 souches de *Brettanomyces* et des bactéries lactiques. Ce mixe ne contient pas toutes les cultures se trouvant dans les Lambics (bières Belges), mais les organismes les plus importants pour le goût décisif de ce type de bière sont présent. Floculation basse/moyenne. Température de fermentation = 17° - 24°C. Degré de fermentation = 70% - 80%.

Smack Pack Activator

Prévu pour l'amateur averti ou la petite micro-brasserie : ensemencement direct possible jusqu'à 20 l de mout. 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	0.2 kg
Longueur	20 cm
Hauteur	0.3 cm
Largeur	15 cm
Code EAN	5420069839987