



Levure liquide WLP645 *Brettanomyces claussenii* - White Labs

Caractère de Brett de faible intensité. À l'origine, isolée de la bière de garde, au début du XXe siècle. Les saveurs de Brett produites sont plus subtiles qu'avec la *Brettanomyces bruxellensis* et la *Brettanomyces lambicus*. Contribue plus à l'arôme qu'au goût. Arôme fruité qui rappelle celui de l'ananas. La *Brettanomyces claussenii* ressemble à la *Brettanomyces anomalus*.

Degré de fermentation : 85%+

Floculation : Faible

Température de fermentation : 21°-30°C (70°-85°F)

Contenu : ca. 35 ml

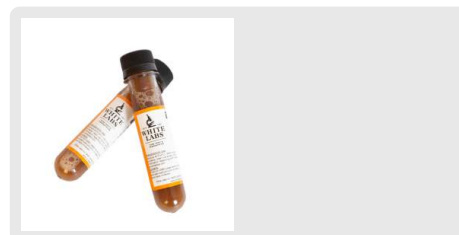
Regardez le webcast avec Chris White, fondateur et président de White Labs.

Art. 050.402.645-PP

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.402.645-PP>



PURE YEAST &
FERMENTATION



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.3 kg
Longueur	6.9 cm
Hauteur	19 cm
Largeur	2 cm
Code EAN	812075020575

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