



Levure liquide WLP648 *Brettanomyces bruxellensis* Trois Vrai - White Labs

La véritable *Brettanomyces bruxellensis* Trois. La célèbre souche utilisée pour les fermentations 100 % *Brettanomyces* présente un caractère robuste, complexe et aigre, avec des arômes de poire. Idéale comme souche de fermentation primaire.

Degré de fermentation : 85%+

Floculation : Faible

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

Contenu : ca. 35 ml

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

Art. 050.402.648-PP

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.402.648-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	050402648PP

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