



## Levure liquide WLP650 *Brettanomyces bruxellensis* - White Labs

Caractère de Brett d'intensité moyenne. Souche classique utilisée dans la fermentation secondaire des bières belges et des Lambics. Une brasserie Trappiste utilise cette souche dans la fermentation secondaire et la mise en bouteille pour produire ce goût caractéristique.

Degré de fermentation : 85%+

Floculation : Faible

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

Contenu : ca. 35 ml

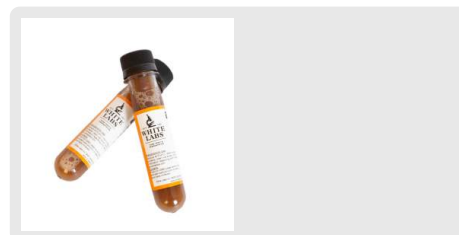
Regardez la webcast avec Chris White, fondateur et président de White Labs.

Art. 050.402.650-PP

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.402.650-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	812075020582

Brouwland bv  
BE 0412.461.618  
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

Tél. +32 11 40 14 08  
Contact [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)  
Web [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)