

BROUWLAND



Levure liquide WLP675 Malolactic Bacteria I - White Labs

Utilisée pour convertir l'acide malique en acide lactique, ce qui diminue l'acidité du vin et adoucit son goût final.

Température de fermentation : 21°C (>70°F)

Contenu : ca. 35 ml

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

Art. 050.402.675-PP

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.402.675-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	812075020636

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