

**Art. 050.561.500**<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.561.500>

Bright levure de bière sèche S129 500 g

Bright S129 est une levure sèche de saison qui présente une sédimentation élevée et produit des arômes complexes d'épices, de phénols, de citron mêlés à des notes de poivre blanc. Elle permet d'obtenir une bière légèrement acidulée et sèche.

Cette levure est de souche var. diastaticus.

- fermentation haute
- plage de température : 17-30 °C
- atténuation : élevée
- tolérance à l'alcool : 14 %
- sédimentation : basse
- dosage : 50 à 100 g/hl, cela équivaut à environ 5 à 10 millions de cellules viables par ml de moût.

Pour la fiche technique avec plus d'informations, cliquez ici.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.538 kg
Longueur	10 cm
Hauteur	6 cm
Largeur	9 cm
Code EAN	050561500