

**Art. 050.562.500**<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.562.500>

## Bright levure de bière sèche W38 500 g

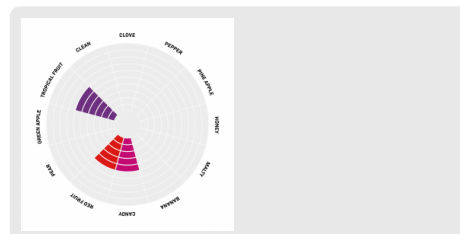
W38 est l'une des levures sèches les plus adaptées à la production de bière blanche.

Cette levure à sédimentation faible libère des arômes légèrement phénoliques, épicés et équilibrés, mêlés à des esters doux et fruités et à des notes de banane et de clou de girofle.

Cette levure est de souche var. diastaticus.

- fermentation haute
- plage de température : 17-24 °C
- atténuation : élevée
- tolérance à l'alcool : 10 %
- 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	050562500