



LALLEMAND LaBrew® Premium levure de bière sèche CBC-1 - 11 g

Art. 050.604.8

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.604.8>

CBC-1 Cask & Bottle Conditioned Beer Yeast

CBC-1 a été spécialement sélectionné pour sa capacité de refermentation et est recommandé pour la fermentation secondaire en bouteille / fût. En raison de sa grande résistance à l'alcool et à la pression, CBC-1 peut fermenter la bière jusqu'au 12-14% vol. Cette levure ne produit pas de saveurs et garantit ainsi le caractère original de la bière.

Sédimentation : haute

Densité finale : NA

Température de fermentation : 15 - 25 °C

Spécifiquement pour la fermentation secondaire en bouteille / fût



Vous cherchez de l'inspiration ? Cliquez ici pour une excellente recette.

Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.014 kg
Longueur	9.6 cm
Hauteur	0.4 cm
Largeur	6.6 cm
Code EAN	5708046114808