

BROUWLAND



LALLEMAND LaBrew® Premium levure de bière sèche CBC-1 - 500 g

Art. 050.610.5

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.610.5>



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.512 kg
Longueur	18 cm
Hauteur	6 cm
Largeur	9 cm
Code EAN	5708046109972

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.

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