

BROUWLAND



LALLEMAND LaBrew® Premium levure de bière sèche Köln - 500 g

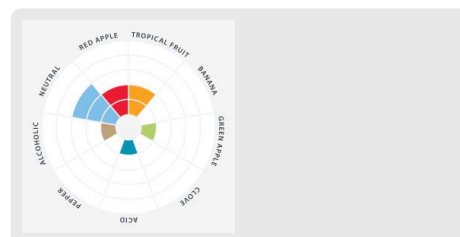
Art. 050.625.5

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.625.5>

Lallemand Köln est idéal pour le brassage de bières dans le style Kölsch traditionnel et d'autres ales neutres. Le caractère neutre de cette levure accentue les arômes de houblon délicat avec une touche d'esters fruités subtils.

La fermentation plus froide confère un caractère plus neutre, alors que la fermentation plus chaude assure justement un profil d'ester plus fruité. Convient pour la fermentation principale des bières jusqu'à 9 % vol.

- floculation : de moyen à élevé
- température de fermentation : 12 - 20 °C



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.512 kg
Longueur	18 cm
Hauteur	6 cm
Largeur	9 cm
Code EAN	5708046114846

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