

BROUWLAND



LALLEMAND LalBrew® Essential levure de bière sèche Ale - 1 kg

Art. 050.628.7

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.628.7>

Souche de *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée dans la collection de levures « Lallemand Yeast Culture Collection » pour la production de styles de bière d'haute fermentation traditionnels. Cette souche robuste a été sélectionnée pour ses caractéristiques neutres et peut être ajoutée directement, sans réhydratation.



- styles de bières : grande variété de bières d'haute fermentation
- arôme : fruité, d'ester, neutre
- atténuation : élevée
- température de fermentation : 17-22°C
- floculation : élevée
- tolérance à l'alcool : 12%
- dosage : 50-100 g/hl



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