

**BROUWLAND**



## **LALLEMAND LalBrew® Essential levure de bière sèche Lager - 1 kg**

Art. 050.629.5

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.629.5>

Mélange de deux souches de *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnées dans la collection de levures « Lallemand Yeast Culture Collection » pour la production de styles de bière de basse fermentation traditionnelles. Ce mélange particulier est capable d'utiliser des sucres aux températures typiques pour la fermentation de bières blondes et a été sélectionné pour sa saveur et son arôme neutres.



- styles de bières : grande variété de bières de fermentation basse
- arôme : fruité, d'ester, neutre
- atténuation : élevée
- température de fermentation : 10-15°C
- floculation : élevée
- tolérance à l'alcool : 14%
- 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](http://www.brouwland.com)  
Web [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)