

BROUWLAND



LALLEMAND LalBrew® Essential levure de bière sèche Wheat Beer - 1 kg

Art. 050.630.3

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.630.3>

Mélange de deux souches de *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnées dans la collection de levures « Lallemand Yeast Culture Collection » pour la production de bières de froment traditionnelles. Ce mélange exprime des saveurs et des arômes doux et fruités, en particulier ceux de la banane et du clou de girofle.



- styles de bières : grande variété de styles de bières de froment
- arôme : fruité
- atténuation : moyenne
- température de fermentation : 15-22°C
- floculation : moyenne
- tolérance à l'alcool : 9%
- 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