



LALLEMAND WildBrew™ Philly Sour - 500 g

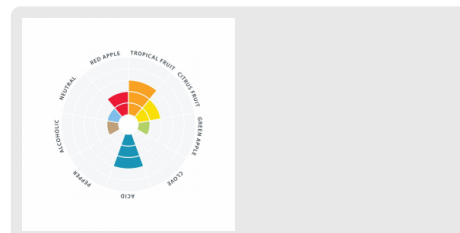
WildBrew™ Philly Sour est une espèce unique de *Lachancea* sélectionnée dans l'environnement par l'Université des Sciences de Philadelphie. Pendant la fermentation, WildBrew™ Philly Sour produit une quantité modérée d'acide lactique en plus de l'alcool. Première levure de la gamme WildBrew™ Philly Sour est un excellent choix pour créer des bières innovantes et légères avec une belle acidité et des notes de fruits à noyaux.

Avec son atténuation et sa floculation élevées, ainsi qu'avec sa bonne tenue de mousse, WildBrew™ Philly Sour est la levure idéale pour des styles tels que Berliner Weiss, Gose, American Lambic et American Wild Ales. De plus, sa résistance aux houblons la rend adaptée pour des Sour IPA.

- sédimentation : haute
- tolérance à l'alcool : 9%
- température de fermentation : 20-25 °C
- dosage : 100 g/hl

Une fermentation pouvant être complétée en 10 jours.

Des saveurs et arômes acides, de pomme rouge et de fruits à noyaux, notamment de pêche.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.014 kg
Longueur	16.2 cm
Hauteur	4.2 cm
Largeur	13 cm
Code EAN	0506352