



Gedroogde gist EC1118™ Prise de Mousse - Lalvin™ - 5 g

Art. 001.520.6

<https://www.brouwland.com/nl/qr/001.520.6>

'The original Prise de Mousse' werd geselecteerd door het IOC (Institut Oenologique de Champagne) in de champagneregio. Deze champagnegist Lalvin EC 1118®, leent zich zowel tot het produceren van witte basiswijnen voor champagne als voor wijnen die in de fles hergisten.



- champagnegist geschikt voor witte, rode, roséwijnen en ciders
- vergisting vanaf 10°C
- snelle uitklaring plus zeer compact sediment
- MLF (malo) compatibel
- positieve bijdrage aan het SO2 beleid
- verhindert spontane MLF (malo)
- *Saccharomyces cerevisiae* var. bayanus
- verpakking 5 g
- dosering 4,5 g/23 l



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.005 kg
Lengte	7.5 cm
Hoogte	0.2 cm
Breedte	6.2 cm
EAN code	5420069834890