



Art. 050.072.7

<https://www.brouwland.com/nl/qr/050.072.7>

Biergist WYEAST 5112 Brettanomyces Bruxellensis

Wilde gist, geïsoleerd uit een cultuur van een brouwerij omgeving Brussel. Voor het verkrijgen van het speciale 'zweterige paardehaar'-karakter van lambik, geuze en oudbruin. Vergist best indien de pH verlaagt na de eerste vergisting. Deze gist wordt over het algemeen samen gebruikt met andere wilde gisten, melkzuurbacteriën en Saccharomyces Cerevisiae. Maakt een zekere zurigheid aan en kan een vlies vormen in fles of vat. Heeft normaal gezien 3 tot 6 maanden veroudering nodig om de smaak volledig te kunnen ontwikkelen. Middelmattige uitvlokking. Vergistingstemperatuur = 15°-24°C.

Smack Pack Activator

Bedoeld voor de grotere hobbybrouwer of voor de kleine microbrouwerij: directe enting mogelijk tot 20 l wort. Bevat 3,5 x méér gistcellen! Steriel verpakt, in speciale "smackpack". Inhoud: 125 ml inclusief voedingsbodem. Lange houdbaarheid: 6 maanden na productiedatum.

Belangrijke mededeling

Activator™ pakketten zwellen soms licht of matig tijdens het transport of de bewaring. Dit wijst niet op bederf als het pakket minder dan 6 maanden oud is en op de juiste wijze werd behandeld. Dit komt door kleine hoeveelheden voedingsstoffen die bij het verpakken achterblijven, waardoor de cultuur geactiveerd en CO2 geproduceerd wordt. Sommige stammen zijn hiervoor gevoeliger dan andere.

Meer weten over vloeibare biergist?



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.076 kg
Lengte	20 cm
Hoogte	0.3 cm
Breedte	14.4 cm
EAN code	5420069839949

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - België

Tel. +32 11 40 14 08
Contact www.brouwland.com
Web www.brouwland.com