



Art. 050.179.1

<https://www.brouwland.com/nl/qr/050.179.1>

Biergist WYEAST 5733 Pediococcus

Melkzuurbacteriën gebruikt voor het bekomen van Belgische bieren waarbij een zekere bijkomende zuurigheid wenselijk is. Dikwijls teruggevonden in lambik en andere Belgische bieren. Maakt veel zuur aan waarbij het steeds zuurder wordt naarmate langere bewaring. Vergistingstemperatuur: 15-35 °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	0.2 kg
Lengte	19.8 cm
Hoogte	0.3 cm
Breedte	14.9 cm
EAN code	5420069840273