

BROUWLAND



Vloeibare gist WLP675 Malolactic Bacteria I - White Labs

Gebruikt om appelzuur om te zetten in melkzuur, wat de zuurtegraad van de wijn doet dalen en helpt rondere eindsmaken te creëren.

Vergistingstemperatuur: 21°C (>70°F)

Inhoud: ca. 35 ml

Bekijk hier de webcast met Chris White, de oprichter en CEO van White Labs.

Art. 050.402.675-PP

<https://www.brouwland.com/nl/qr/050.402.675-PP>



ESTD 1995

WHITE LABS

PURE YEAST &
FERMENTATION



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.3 kg
Lengte	6.9 cm
Hoogte	19 cm
Breedte	2 cm
EAN code	812075020636

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