



Fermentis levure à bière sèche Safbrew F-2 20 g

Fermentis levure à bière sèche Safbrew F-2 20 g

[Fermentis levure à bière sèche Safbrew F-2 20 g](#)

Marque : Fermentis

Référence : 050.026.4

Prix : 3.75 €

Fermentis levure à bière sèche Safbrew F-2 20 g

Fermentis levure à bière sèche Safbrew F-2 20 g

Profile : Safbrew F-2 a été sélectionnée spécifiquement pour la fermentation secondaire en bouteille et en fût. Cette levure assimile très peu le maltotriose, mais assimile les sucres de base (glucose, fructose, saccharose, maltose) et se caractérise par un profil aromatique neutre qui respecte les caractéristiques de la bière de base. Safbrew F-2 résiste à des teneurs en alcool élevées (>10 % v/v) et assure aux brasseurs toutes les propriétés recherchées lors d'une refermentation.

Conservation de la bière, par piégeage de l'oxygène Apport de rondeur et d'arômes de maturation

Carbonatation Colle bien au fond des bouteilles/fûts et fait un joli nuage lors de sa remise en suspension

Dosage : 2 à 7 g / HL

Température de fermentation : 15-25°C

Sédimentation : haute

Densité finale : NA

Spécifiquement pour la fermentation secondaire en bouteille / fût

[Lien vers la fiche du produit](#)