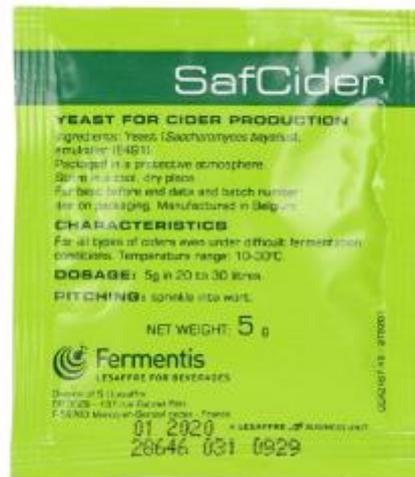




Fermentis levure sèche SafCider 5 g

Fermentis levure sèche SafCider 5 g



Marque : Fermentis

Référence : 050.016.5

Prix : 2.95€

Fermentis levure sèche SafCider 5 g

Levure provenant de la région Champagne, recommandée pour la fabrication de tous les types de cidre, même en conditions de fermentation difficiles. Cette levure de cidre fonctionne à une température ambiante large. Excellente assimilation du fructose.

floculation : haute température de fermentation : 10 - 30 °C dosage : 20 à 30 g/hl pour la fermentation principale et 30 à 40 g/hl en cas de prise de mousse

[Lien vers la fiche du produit](#)