



**LALLEMAND LalBrew® Premium levure de bière sèche Voss Kveik Ale - 11 g**

LALLEMAND LalBrew® Premium levure de bière sèche Voss Kveik Ale - 11 g



**Marque :** Lallemand

**Référence :** 050.631.1

**Prix :** 3.90€

**LALLEMAND LalBrew® Premium levure de bière sèche Voss Kveik Ale - 11 g**

Kveik est un mot de dialecte norvégien qui signifie levure. Dans la tradition des fermes norvégiennes, kveik était conservé par séchage et transmis de génération en génération. Kveik est la levure sèche originale et traditionnelle.

La souche LalBrew® Voss a été obtenue de Sigmund Gjernes (Voss, Norvège), qui a maintenu cette culture en utilisant des méthodes traditionnelles depuis les années 1980 et l'a généreusement partagée avec l'ensemble de la communauté brassicole.

LalBrew® Voss supporte une large gamme de températures de fermentation entre 25-40°C avec une plage optimale très élevée de 35-40°C. La fermentation se déroule très rapidement dans la plage de température optimale, l'atténuation complète étant généralement obtenue en 2 à 3 jours. Le profil aromatique est constant sur toute la plage de température : neutre avec de subtiles notes fruitées d'orange et d'agrumes. La floculation est très élevée et permet de produire des bières claires sans besoin de filtration ou d'additifs.

sédimentation : très élevée tolérance à l'alcool : 12 % température de fermentation : 25-40 °C | plage de température optimale : 35-40 °C dosage : 100 g/hl

[Lien vers la fiche du produit](#)