



LALLEMAND levure à biere sèche Nottingham Ale, 11 g

Nottingham Ale Yeast Une levure haute de qualité supérieure pour une fermentation rapide et fiable. Convient pour la fermentation primaire pour les bières jusqu'à 9% vol. Cette levure de bière neutre produit de faibles concentrations d'arômes fruités, permettant un goût naturel, plein de malt et de houblon. Cela rend la levure appropriée pour une large gamme de types de bières. Sédimentation : haute Densité finale : basse Température de fermentation : 10 - 23 °C Dose à utiliser : 100 g/hl



Marque :Lallemand
Référence :050.600.6
Prix :3.50 €

LALLEMAND levure à biere sèche Nottingham Ale, 11 g

Nottingham Ale Yeast

Une levure haute de qualité supérieure pour une fermentation rapide et fiable. Convient pour la fermentation primaire pour les bières jusqu'à 9% vol. Cette levure de bière neutre produit de faibles concentrations d'arômes fruités, permettant un goût naturel, plein de malt et de houblon. Cela rend la levure appropriée pour une large gamme de types de bières.

Sédimentation : haute
Densité finale : basse
Température de fermentation : 10 - 23 °C
Dose à utiliser : 100 g/hl

[Lien vers la fiche du produit](#)