

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-gorzelnicze-fermiol-p-203067.html>



Drożdże Gorzelnicze Fermiol

Cena	5,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX002880
Kod EAN	5904816910568
Producent	Browin

Opis produktu

Drożdże gorzelnicze FERMIOŁ to niezawodne francuskie drożdże pozwalające uzyskać 16% alkoholu w 2 tygodnie! Polecane do nastawów cukrowych, jak i owocowych. Wytwarzają małe ilości siarkowodoru. Istotne cechy: • Gramatura 7 g • Na 20-25L nastawu • Na 6 kg cukru • Alkohol: 16% • Pełnia możliwości - przy zastosowaniu pożywek: z witaminą B1 i Kombi Vita • Do nastawów cukrowych i owocowych Sposób użycia: Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml wody przegotowanej i wystudzonej do temp. 30°C, całość pozostaw na 20 min w temperaturze pokojowej. W naczyniu rozpuścić 6 kg cukru w 7 L przegotowanej, gorącej wody. Po ostudzeniu płyn przelać do balonu i uzupełnić wodą o temperaturze pokojowej do 20 L. Dodać przygotowaną szczepionkę drożdży, 1 opakowania pożywki Kombi Vita oraz 1 opakowanie pożywki z witaminą B1. Nastaw można wzbogacić dodatkiem 0,5 kg rodzynek lub innymi suszonymi owocami. Fermentację prowadzić w temp. 20-26 °C w ciągu 7-12 dni. **Składniki:** : drożdże gorzelnicze *S. cerevisiae*, monostearynian sorbitolu Masa netto: 7g Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.