

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-gorzelnicze-turbo-grappa-7-10-dni-p-203062.html>



Drożdże Gorzelnicze Turbo Grappa 7-10 Dni

Cena	19,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX002875
Kod EAN	5908277702816
Producent	Browin

Opis produktu

Grappa to włoski napój alkoholowy z przefermentowanych wyłóków i pestek, odpadów z procesu produkcji wina. Drożdże winiarskie Turbo Grappa to idealna mieszanka drożdży, pożywek i witamin do szybkiej fermentacji. Polecane do fermentacji wyłóków owocowych (jabłkowych, gronowych, porzeczkowych, gruszkowych i innych). Pozwalają uzyskać do 14-18% alkoholu w 7-10 dni. Uzyskasz uwydatniony aromat owocowy gotowego trunku. Istotne cechy: • gramatura 120 g • na 25L nastawu • na 5 kg cukru • alkohol: 14-18% • do nastawów owocowych Sposób użycia: Przygotować nastaw z wyłóków owocowych i wody w proporcji 1:1 lub 1:1,5, w zależności od rodzaju użytych owoców. Przed rozpoczęciem fermentacji zawartość saszetki wsypać do ok. 300 ml wody o temperaturze nie przekraczającej 30°C, dokładnie wymieszać i po 30 min. wlać do nastawu. Cukier w łącznej ilości 4-5 kg/25L dodawać porcjami: 1/2 w pierwszym dniu fermentacji, 1/4 po 3 dniach, resztę w 5 dniu procesu. Fermentować w temperaturze 20-29°C w ciągu 7-10 dni do ustania CO₂, następnie zlać płyn z nad osadu i poddać dalszej obróbce, starając się zachować nuty owocowe. **Składniki:** : drożdże, pożywka mineralna, witamina B1. Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu. Wymiary opakowania: masa netto: 120 g wysokość: 17,9 cm szerokość: ok 1,3 cm długość: 12 cm