

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-gorzelnicze-turbo-grom-48h-100l-p-203053.html>



Drożdże Gorzelnicze Turbo Grom 48h 100l

Cena	47,80 zł
Numer katalogowy	RAFEX002866
Kod EAN	5908277710576
Producent	Browin

Opis produktu

Idealna mieszanka drożdży, pożywek i witamin do szybkiej i czystej fermentacji w 48 h do 19%. Fermentacja już w 48 h - Turbo Grom 48 h to drożdże, które w zależności od ilości dodanego do nastawu cukru fermentują w 2-5 dni. Do 19% alkoholu - mieszanka pozwala na osiągnięcie wysokiego stopnia odfermentowania aż do 19%. Do dużych nastawów - opakowanie drożdży wystarcza na sporządzenie aż 100 L nastawu do fermentacji. Do nastawów cukrowych - Turbo Grom 48 h dedykowane są do fermentacji nastawów z cukru. Bez nieprzyjemnych zapachów - fermentacja z dodatkiem mieszanki Turbo Grom 48 h. Nie musisz więc obawiać się o przykrą woń w pomieszczeniu, w którym przechowujesz swoje. Jeśli jesteś zainteresowany przygotowaniem dużego nastawu, który szybko i wydajnie przefermentuje, dając do 19% alkoholu o przyjemnym zapachu, drożdże gorzelnicze Turbo Grom 48 h na 100 L są świetnym wyborem dla Ciebie. Przy pomocy mieszanki uzyskać możesz nastaw o mocy 14, 17 lub 19%. Wszystko zależy od dawki cukru jaką zastosujesz oraz od ilości dni, które trwać będzie fermentacja. Ty decydujesz jak mocny trunek chcesz uzyskać i w zależności od tego dobierasz potrzebną ilość cukru oraz niezbędną ilość dni fermentacji. Optymalne warunki fermentacji dla drożdży Turbo Grom 48 h to temperatura 25-28°C. Niedotrzymanie tego zakresu temperatur skutkować może wydłużeniem czasu fermentacji lub jej zatrzymaniem. Sposób użycia: W naczyniu rozpuść 24-32 kg cukru w 24 litrach przegotowanej, gorącej wody, całość dokładnie wymieszaj. Po wystudzeniu do 30°C, płyn przelej do balonu bądź pojemnika fermentacyjnego, uzupełnij wodą o temp. pokojowej do 100 litrów. Dodaj zawartość saszetki i dokładnie wymieszaj. Po zamontowaniu rurki fermentacyjnej całość pozostaw do fermentacji w temp. 25-28°C na 2-5 dni. Patrz tabela poniżej. Dla uzyskania najlepszego efektu polecamy wyklarowanie nastawu po zakończeniu fermentacji. Dni 2 3 5 Cukier [kg] 24 28 32 Alkohol [%] 14 17 19 **Składniki:** : drożdże, fosforan(V) potasu, fosforan(V) diamonu, węglan(IV) wapnia, chlorowodorek tiaminy (witamina B1) Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej. Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu. Wymiary opakowania: masa netto 510 g wysokość 18 cm szerokość ok 5,4 cm długość 28,2 cm