

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-gorzelnicze-turbo-grom-5-7-dni-100l-p-203057.html>



Drożdże Gorzelnicze Turbo Grom 5-7 Dni 100l

Cena	32,30 zł
Numer katalogowy	RAFEX002870
Kod EAN	5908277711566
Producent	Browin

Opis produktu

Niezastąpiony produkt - mieszanka drożdży, pożywek i witamin do szybkiej i czystej fermentacji. Idealne do nastawów cukrowych - wysoka jakość składników gwarantuje udane nastawy. Na 100 L nastawu - saszetka o gramaturze 340 g wystarczy na przygotowanie, aż 100 L nastawu! Alkohol do 18% - drożdże pozwalają uzyskać do 18% alkoholu w czasie nie dłuższym niż od 5 do 14 dni! Do 32 kg cukru - drożdże w odpowiednich warunkach pozwalają na fermentację większych ilości cukru. Drożdże gorzelnicze Turbo Grom 5-7 dni to niezastąpiony podczas przeprowadzania fermentacji produkt. Idealna mieszanka drożdży, pożywek i witamin sprawia, że czysta fermentacja przebiega szybko i zapewnia idealne klarowanie, a także alkohol do 18% w zaledwie od 5 do 14 dni! Saszetka o gramaturze 340 g dedykowana jest na 25 kg cukru, w odpowiednich warunkach wystarcza jednak nawet na 24-32 kg cukru i pozwala przygotować do 100 L nastawu cukrowego. Wykorzystując te drożdże, w niezwykle prosty i szybki sposób gwarantujesz sobie sukces w przygotowywaniu alkoholi! Sposób użycia: W naczyniu rozpuścić 24-32 kg cukru w 24 litrach przegotowanej, gorącej wody, całość dokładnie wymieszać. Po wystudzeniu do 30°C, płyn przelać do balonu bądź pojemnika fermentacyjnego, uzupełnić wodą o temp. pokojowej do 100 litrów. Dodać zawartość saszetki i dokładnie wymieszać. Po zamontowaniu rurki fermentacyjnej całość pozostawić do fermentacji w temp. 25-28°C na 5-14 dni. Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu. Dni 5-7 8-11 12-14 Cukier [kg] 24 28 32 Alkohol [%] 14 16 18

Składniki:
: drożdże, pożywka mineralna, witamina B1
Masa netto: 340 g
Wymiary opakowania: wysokość: 16,5 cm szerokość: ok 2,1 cm długość: 14,9 cm