

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-gorzelnicze-turbo-whiskey-p-203061.html>



Drożdże Gorzelnicze Turbo Whiskey

Cena	10,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX002874
Kod EAN	5908277702809
Producent	Browin

Opis produktu

Whiskey to napój alkoholowy powstały z fermentacji zacieru zbożowego i poddawany dojrzewaniu w drewnianych, głównie dębowych beczkach. Drożdże gorzelnicze Turbo Whiskey to specjalnie skomponowana mieszanka drożdży, pożywek i witamin, idealna do szybkiej fermentacji nastawów zbożowych (jęczmienia, żyta, pszenicy, kukurydzy, ryżu). Drożdże te charakteryzują się wysoką tolerancją na temperaturę. Pozwalają w czasie 6-9 dni uzyskać trunki o charakterystyczny smaku whiskey i mocy 13-15% alkoholu. Istotne cechy: • gramatura 23 g • na 25L nastawu • na 3,5kg cukru • alkohol: 13-15% • do nastawów zbożowych Sposób użycia: Na powierzchni upłynnionego alfa-amylazą zacieru (np. 4,5 kg ziarna, 15-18 L wody), wystudzonego do temp. pokojowej, rozsypać zawartość saszetki. Po 15 minutach, dokładnie wymieszać, dodać ok. 2 kg cukru i fermentować w temp. 20-28°C. Po 3-5 dniach dodać kolejną porcję cukru w ilości ok. 1-1,5 kg i kontynuować fermentację do momentu ustania wydzielania CO2. Dla wzmocnienia aromatu dodać chipsy dębowe. **Składniki:** : drożdże, pożywka mineralna, glukoamylaza, witamina B1. Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu. Wymiary opakowania: masa netto: 23 g wysokość: 17,9 cm szerokość: ok 0,3 cm długość: 12 cm