

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-winiarskie-turbo-fruit-5-7-dni-100-l-p-203054.html>



Drożdże Winiarskie Turbo Fruit 5-7 Dni 100 L

Cena	27,80 zł
Numer katalogowy	RAFEX002867
Kod EAN	5908277710590
Producent	Browin

Opis produktu

Niezastąpione do nastawów owocowych - Drożdże Turbo Fruit to specjalnie wyselekcjonowana mieszanka drożdży, pożywek i witamin do szybkiej fermentacji, która pozwala na wydobycie z owoców optymalnej ilości aromatów i przygotowanie domowych trunków o wspaniałym smaku. Do winiaków i brandy - szlachetne, suszone drożdże zawarte w Turbo Fruit idealnie sprawdzą się przy produkcji trunków takich jak winiak czy brandy. Aż na 100 L - jedno opakowanie Turbo Fruit o gramaturze 160 g wystarczy na przygotowanie, aż do 100 L nastawu przy wykorzystaniu do 28 kg cukru! Smakiem i aromatem Twoich domowych wyrobów zachwycić się będzie cała rodzina! Szybki czas fermentacji - drożdże Turbo Fruit gwarantują Ci szybki proces fermentacji, który zajdzie już w ciągu 5-7 dni! Temperatura zalecana do fermentacji to 20-29°C, a alkohol, który uzyskasz w Twoim cydrze, może sięgnąć nawet 14-18%! Pełnia możliwości - drożdże Turbo Fruit w połączeniu z pożywką i witaminą B1 pozwolą Ci na wykorzystanie ich możliwości w 100%, dzięki czemu będziesz cieszył się jeszcze pełniejszym smakiem i aromatem swoich owocowych nastawów! Rozpocznij swoją przygodę z nastawami owocowymi i naszym niezastąpionym podczas produkcji domowych trunków produktem — szlachetnymi, suszonymi drożdżami winiarskimi Turbo Fruit wzbogaconymi o pożywkę i witaminę B1. Ten specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży pozwoli Ci na wydobycie z owoców maksimum aromatu i smaku! Drożdże idealnie sprawdzą się podczas przygotowywania domowych nastawów owocowych — z użyciem do 28 kg cukru! Jedno opakowanie drożdży Turbo Fruit o gramaturze 160 g wystarczy Ci na przygotowanie, aż 100 L zachwycającego smakiem i aromatem wina! Wykorzystanie drożdży jest niezwykle łatwe, a fermentacja przebiega w ok. 5-7 dni i pozwala uzyskać od 14 do 18% alkoholu! Uwaga! Temperatura zalecana do fermentacji to 20-29°C. Drożdże Turbo Fruit w połączeniu z pożywką i witaminą B1 pozwolą Ci na wykorzystanie ich możliwości w 100%, dzięki czemu będziesz cieszył się jeszcze pełniejszym smakiem i aromatem swoich domowych wyrobów! Masa netto: 160 g Sposób użycia: Przygotuj nastaw według przepisu dla wybranych owoców, pamiętając o dodaniu cukru na początku fermentacji i po trzech dniach. Zawartość saszetki wsymp do ok. 1,2 L wody o temperaturze nieprzekraczającej 30°C. Dokładnie wymieszaj. Po 30 min całość wlej do nastawu wina. Fermentuj w temperaturze 20-29°C w ciągu 5-7 dni do ustania wydzielania CO2. Wino można przeznaczyć do bezpośredniej konsumpcji lub dojrzewania. Dla uzyskania najlepszej jakości zaleca się wcześniejsze sklarowanie nastawu. Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu. **Składniki:** : drożdże, pożywka mineralna, witamina B1. Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu. Wymiary opakowania: masa netto: 160 g wysokość: 18,9 cm szerokość: ok 1,5 cm długość: 12 cm