

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-gorzelnicze-turbo-grappa-7-10-dni-browin-p-786.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Drożdże gorzelnicze Turbo Grappa 7-10 dni Browin

Cena brutto	14,00 zł
Cena netto	11,38 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	403170
Kod producenta	403170
Kod EAN	5908277702816
Producent	Browin

Opis produktu

Grappa to włoski napój alkoholowy z przefermentowanych wyłoków i pestek, odpadów z procesu produkcji wina.

Drożdże winiarskie Turbo Grappa to idealna mieszanka drożdży, pożywek i witamin do szybkiej fermentacji. Polecane do fermentacji wyłoków owocowych (jabłkowych, gronowych, porzeczkowych, gruszkowych i innych). Pozwalają uzyskać do 14-18% alkoholu w 7-10 dni. Uzyskasz uwytatniony aromat owocowy gotowego trunku.

Istotne cechy:

- gramatura 120 g
- na 25 L nastawu
- na 5 kg cukru
- alkohol: 14-18%
- do nastawów owocowych

Sposób użycia:

Przygotować nastaw z wyłoków 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 znad 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:

- długość 12 cm
- szerokość ok. 1,5 cm

-
- wysokość 18 cm