

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-gorzelnicze-turbo-grappa-7-10-dni-p-1582.html>



## Drożdże gorzelnicze Turbo Grappa 7-10 dni

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-403170</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-403170</b>     |
| Kod EAN          | <b>5908277702816</b> |

### 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 30C, 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 20-29C w ciągu 7-10 dni do ustania CO<sub>2</sub>, następnie zlać płyn z nad 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