

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-gorzelnicze-turbo-grom-48h-browin-p-784.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Drożdże gorzelnicze Turbo Grom 48h Browin

Cena brutto	12,00 zł
Cena netto	9,76 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	403190
Kod producenta	403190
Kod EAN	5908277706517
Producent	Browin

Opis produktu

- **Szybka i czysta fermentacja** - mieszanka drożdży, pożywek i witamin gwarantuje udany wyrób trunków
- **Do 19% alkoholu w 2-7 dni** - drożdże idealnie sprawdzą się do nastawów cukrowych
- **Na 25 L nastawu** - jedno opakowanie drożdży o gramaturze 150 g wystarczy na 25 L nastawu
- **Na 7 kg cukru** - produkt niezwykle prosty i szybki w użyciu!
- **Składniki:** drożdże, fosforan potasu, wodorofosforan (V) diamonu, siarczan magnezu, węglan wapnia, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy) .

Drożdże gorzelnicze Turbo Grom 48h to idealna mieszanka drożdży, pożywek i witamin do szybkiej i czystej fermentacji. Pozwalają uzyskać do 19% alkoholu w 2-7 dni! Polecane są szczególnie do nastawów cukrowych. Jedno opakowanie o gramaturze 150 g wystarcza na 25 L nastawu przy wykorzystaniu 7 kg cukru. Produkt niezwykle prosty w użyciu. Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

Przepis na 25 L nastawu:

Do pojemnika fermentacyjnego wlej 6 L gorącej wody i rozpuść w niej 7 kg cukru lub 7,8 kg glukozy, a następnie dodaj 15 L zimnej wody. Po wystudzeniu płynu do 30 - 35°C wsyp zawartość saszetki i starannie wymieszaj. Fermentuj w temp. 25 - 28°C przez 2-5 dni. Dla uzyskania wysokiej jakości trunku sklaruj nastaw przy użyciu Klarowinu Turbo Spirit.

Uwaga: fermentacja przebiega burzliwie.

Dni	2	3	5
Cukier [kg]	6	7	8
Alkohol [%]	14	17	19

Składniki:

drożdże, fosforan potasu, wodorofosforan (V) diamonu, siarczan magnezu, węglan wapnia, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy).

Uwaga:

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

Wymiary opakowania:

długość 12 cm

szerokość ok. 1,5 cm

wysokość 18 cm.