

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-gorzelnicze-turbo-grom-5-7-dni-100l-p-1988.html>

Drożdże gorzelnicze Turbo Grom 5-7 dni 100L

Cena	23,00 zł
Numer katalogowy	P1-403300
Kod producenta	P1-403300
Kod EAN	5908277711566

Opis produktu

- **Niezastąpiony produkt** - mieszanka drożdży, pożywek i witamin do szybkiej i czystej fermentacji
- **Idealne do nastawów cukrowych** - wysoka jakość składników gwarantuje udane nastawy
- **Na 100 L nastawu** - saszetka o gramaturze 340 g wystarczy na przygotowanie, aż 100 L nastawu!
- **Alkohol do 18%** - drożdże pozwalają uzyskać do 18% alkoholu w czasie nie dłuższym niż od 5 do 14 dni!
- **Do 32 kg cukru** - drożdże w odpowiednich warunkach pozwalają na fermentację większych ilości cukru

Drożdże gorzelnicze TurboGrom 5-7 dni to niezastąpiony podczas przeprowadzania fermentacji produkt. Idealna mieszanka drożdży, pożywek i witamin sprawia, że czysta fermentacja przebiega szybko i zapewnia idealne klarowanie, a także alkohol do 18% w zaledwie od 5 do 14 dni! Saszetka o gramaturze 340 g dedykowana jest na 25 kg cukru, w odpowiednich warunkach wystarcza jednak nawet na 24-32 kg cukru i pozwala przygotować do 100 L nastawu cukrowego. Wykorzystując te drożdże, w niezwykle prosty i szybki sposób gwarantujesz sobie sukces w przygotowywaniu alkoholi!

Sposób użycia:

W naczyniu rozpuścić 24-32 kg cukru w 24 litrach przegotowanej, gorącej wody, całość dokładnie wymieszać. Po wystudzeniu do 30C, płyn przelać do balonu bądź pojemnika fermentacyjnego, uzupełnić wodą o temp. pokojowej do 100 litrów. Dodać zawartość saszetki i dokładnie wymieszać. Po zamontowaniu rurki fermentacyjnej całość pozostawić do fermentacji w temp. 22-25C na 5-14 dni.

Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

Dni	5-7	8-11	12-14
Cukier [kg]	24	28	32
Alkohol [%]	14	16	18

Składniki:

drożdże, pożywka mineralna, witamina B1

Uwaga:

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

Wymiary opakowania:

długość 15 cm

szerokość ok. 3,5 cm

wysokość 16,5 cm.

