

Drożdże gorzelnicze TURBO GROM 48h - 150g



SYMBOL

403190

KOD EAN

5908277706517

CHARAKTERYSTYKA

Drożdże gorzelnicze TURBO GROM 48h - 150g

DROŻDŻE TURBO GROM 48h to połączenie aktywnych, wysokoalkoholizujących drożdży gorzelnicznych z precyzyjnie opracowaną dla nich pożywką. Gwarancja szybkiej, czystej i wydajnej fermentacji nastawów cukrowych.

Przepis na 25 litrów nastawu:

1. W pojemniku fermentacyjnym rozpuść 7 kg cukru w 6 l gorącej wody.
2. Dodaj kolejne 15 l zimnej wody.
3. Po wystudzeniu płynu do temp. 30-35°C wsyp zawartość saszetki i starannie wymieszaj.
4. Całość poddaj fermentacji w temp. 25-28°C w ciągu 2-5 dni.

Dla najlepszego efektu polecamy wyklarować nastaw przed destylacją.

Inne produkty z tej kategorii:

- 403200 - Drożdże gorzelnicze TURBO GROM 72h - 120g
- 403130 - Drożdże gorzelnicze Turbo 5-7 dni - 95g
- 403150 - Drożdże gorzelnicze TurboFruit 5-7dni - 40g
- 403160 - Drożdże gorzelnicze TurboWHISKEY - 23g
- 403170 - Drożdże gorzelnicze TurboGRAPPA - 120g
- 403180 - Drożdże gorzelnicze TURBO BROWIN 24h - 180g

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	12x1x18	1	0,15
Opakowanie jednostkowe	12x1x18	1	0,15
Opakowanie zbiorcze	19,6X12X15,3	10	1,50

PRZEZNACZENIE

Do produkcji alkoholu.

INFORMACJE DODATKOWE

Uwaga: Fermentacja przebiega burzliwie.
 Zapraszamy też na: www.drozdzeturbo.com

PKWiU

10.89.13.0

VAT

23%