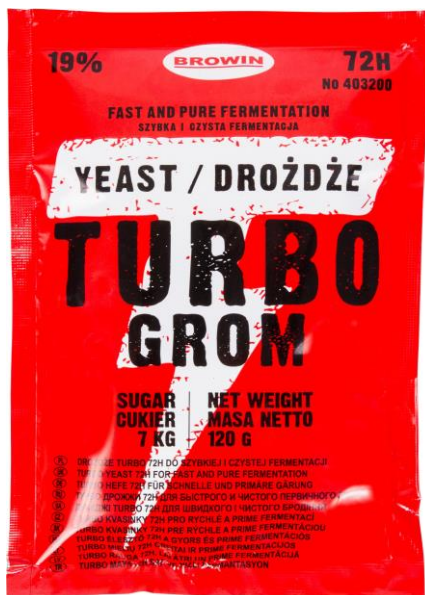


## Drożdże gorzelnicze TURBO GROM 72h - 120g



**SYMBOL**

**403200**

**KOD EAN**

**5908277707248**

### CHARAKTERYSTYKA

#### Drożdże gorzelnicze TURBO GROM 72h - 120g

DROŻDŻE TURBO GROM 72h 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 3-5 dni.

Dla najlepszego efektu polecamy wyklarować nastaw przed destylacją.

#### Inne produkty z tej kategorii:

- 403190 - Drożdże gorzelnicze TURBO GROM 48h - 150g
- 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           | 0,120     |
| Opakowanie jednostkowe | 12x1x18          | 1           | 0,120     |
| Opakowanie zbiorcze    | 19,6X12X15,3     | 10          | 1,20      |

### PRZEZNACZENIE

Do produkcji alkoholu.

### INFORMACJE DODATKOWE

Uwaga: Fermentacja przebiega burzliwie.  
 Zapraszamy też na: [www.drozdzeturbo.com](http://www.drozdzeturbo.com)

**PKWiU**

10.89.13.0

**VAT**

23%