

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gorzelnicze-turbofruit-5-7-dni-40-g-p-1182.html>



Drożdże gorzelnicze TurboFruit 5-7 dni, 40 g

Cena	6,99 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1182
Producent	Browin

Opis produktu

25 litrów wspaniałego wina w 7 dni!

Wysokoalkoholizująca mieszanka drożdży winiarskich oraz pożywki do fermentacji nastawów z owoców białych i czerwonych. Szybka fermentacja, uwytłaczony aromat owocowy. Wydajność alkoholu do 18%. Zestaw zawiera również pożywkę dla drożdży.

Instrukcja na 10 - 25 litrów

- [1] Przygotować nastaw według przepisu dla wybranych owoców na wino półsłodkie.
- [2] Zawartość saszetki wsypać do ok. 300 ml wody o temperaturze nie przekraczającej 30°C. Dokładnie wymieszać.
- [3] Po 30 min całość wlać do nastawu wina. Cukier (200-300 g/l) należy dodawać w dwóch porcjach: 1/2 na początku fermentacji, resztę po trzech dniach.
- [4] Fermentować w temperaturze 20-29 oC w ciągu 5-7 dni do ustania wydzielania CO2.
- [5] Wino można przeznaczyć do bezpośredniej konsumpcji, dojrzewania lub destylacji.

Skład:

drożdże winiarskie, pożywka mineralna, witamin B1.
Drożdże Turbo przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.
Masa netto: 40 g