BIOWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141, 93-373 Łódź
tel.: +48 42 682 92 55, fax: +48 42 682 92 50
www.biowin.pl biowin@biowin.pl

Drożdże gorzelnicze Turbo 24h, 205g



SYMBOL	KOD EAN
403140	5908277702526

CHARAKTERYSTYKA

Drożdże gorzelnicze Turbo 24h, 205g
Drożdże Turbo Yeast - 14% czytego alkoholu w 24h. Instrukcja: W plastikowym pojemniku fermentacyjnym rozpuścić 6 kg cukru w 6 litrach gorącej, przegotowanej wody (objętość roztworu zwiększy się do 9,6-9,9 litra). Uzupełnić zimną wodą do 25l. Po wystudzeniu roztworu do temp. 30-35°C dodać zawartość saszetki i bardzo starannie wymieszać. Po zamontowaniu rurki fermentacyjnej całość poddać fermentacji w temepraturze 20-30°C w ciągu 24h. Przy nastawie 6kg cukru otrzymuje się 14% czystego alkoholu. Uwaga: fermentacja przebiega burzliwie.
Skład: drożdże gorzelnicze, pożywka.

Inne produkty z tej kategorii:

DRTB1CUK-403110 - Drożdże gorzelnicze Turbo 48h, 135g

DRTB2CUK-403120 - Drożdże gorzelnicze Turbo 72h, 120g

DRTB3CUK-403130 - Drożdże gorzelnicze Turbo 5-7 dni, 95g

DRTB5OWO-403150 - Drożdże gorzelnicze Turbo 5-7dni, 120g

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	12/1/18	1	0,205
Opakowanie jednostkowe	12/1/18	1	0,205
Opakowanie zbiorcze	20/39/30	50	10,25

PRZEZNACZENIE

INFORMACJE DODATKOWE

PKWiU	VAT
10.89.13.0	23%