



BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141, 93-373 Łódź
tel.: +48 42 2323200, fax: +48 42 2323295
www.biowin.pl

Drożdże gorzelnicze TurboGRAPPA, 120g



SYMBOL

403170

KOD EAN

5908277702816

CHARAKTERYSTYKA

Inne produkty z tej kategorii:

Drożdże gorzelnicze TurboGRAPPA, 120g

Wysokoalkoholizująca mieszanka drożdży gorzelniczych i winiarskich oraz pożywek do fermentacji nastawów z wyłoków owocowych (jabłkowych, gronowych, porzeczkowych, gruszkowych i innych). Szybka fermentacja, uwydlatniony aromat owocowy. Przygotować nastaw z wyłoków owocowych i wody w proporcji 1:1 lub 1:1,5, w zależności od rodzaju użytych owoców. Przed rozpoczęciem fermentacji zawartość saszetki wsypać do ok. 300 ml wody o temperaturze nie przekraczającej 30°C, dokładnie wymieszać i po 30 min. wlać do nastawu. Cukier w łącznej ilości 4-5 kg/25l dodawać porcjami: 1/2 w pierwszym dniu fermentacji, 1/4 po 3 dniach, resztę w 5 dniu procesu. Fermentować w temperaturze 20-29°C w ciągu 7-10 dni do ustania CO₂, następnie zlać płyn z nad osadu i poddać dwukrotnej destylacji, starając się zachować nuty owocowe.

403110 - Drożdże gorzelnicze Turbo 48h, 135g

403120 - Drożdże gorzelnicze Turbo 72h, 120g

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

403140 - Drożdże gorzelnicze Turbo 24h, 205g

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

403160 - Drożdże gorzelnicze TurboWHISKEY, 23g

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	11/1/16	1	0,120
Opakowanie jednostkowe	11/1/16	1	0,120
Opakowanie zbiorcze	28/26/11	20	2,40

PRZEZNACZENIE

do nastawów z wyłoków owocowych

INFORMACJE DODATKOWE

PKWiU

10.89.13.0

VAT

23%