

Link do produktu: <https://sloiczybutelka.pl/drozdze-puriferm-fruit-turbo-p-46.html>



Drożdże PURIFERM FRUIT TURBO

Cena	8,90 zł
Numer katalogowy	PURIFERM FRUIT

Opis produktu

Drożdże aktywne puriFERM FRUIT - do nastawów owocowych

puriFERM FRUIT to specjalnie wyselekcjonowane, wysokoalkoholizujące drożdże winiarskie, zdolne do fermentacji nastawów owocowych z zawartością alkoholu do 18%. Zostały zaprojektowane tak, by uwydatnić naturalne aromaty owoców użytych w produkcji. Zestaw zawiera również enzymy, które ułatwiają rozkład owoców, wspomagając tym samym efektywną fermentację.

Najważniejsze cechy:

- Do 18% alkoholu
- Specjalne enzymy wspierające fermentację owoców
- Ukierunkowanie na wzmocnienie aromatów owocowych
- Wydajność: jedno opakowanie na 25 litrów nastawu
- Temperatura fermentacji: 20-28°C (optymalnie 25°C)
- Czas fermentacji: 4-6 dni

Sposób użycia:

1. Drożdże dodaj bezpośrednio do nastawu o temperaturze około 30°C.
2. Fermentuj w zakresie temperatur 20-28°C (nie przekraczać 35°C).
3. Aby uzyskać zawartość alkoholu do 18%, moszcz owocowy uzupełnij syropem cukrowym (około 200-300 g cukru na litr moszczu, w zależności od owoców).
4. Cukier najlepiej dodawać w kilku porcjach, co 1-2 dni, aby zapewnić stabilną fermentację.

Skład:

Drożdże, składniki odżywcze, enzymy, witaminy.

Informacje dodatkowe:

- Masa netto: 50 g (na 25 l nastawu)
- Data minimalnej przydatności i nr partii na opakowaniu
- Kraj pochodzenia podany na opakowaniu

-
- Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu, niedostępnym dla dzieci