

Link do produktu: <https://podlaskasamogonka.pl/puriferm-uk-48-p-22.html>



PURIFERM UK-48

Cena	8,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5031174315480

Opis produktu

Producent: Hambleton Bard Przeznaczone do szybkiej fermentacji, proste w użyciu drożdże dające po destylacji łagodny produkt, bez nieprzyjemnych aromatów i posmaku drożdży. Opakowanie na 25L nastawu Data minimalnej przydatności/nr partii, kraj pochodzenia na opakowaniu. Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Masa netto: 128 g Instrukcja: -nalać do pojemnika fermentacyjnego 15L ciepłej wody (35 st C) -wsypać odpowiednią ilość cukru i mieszać do rozpuszczenia -dopełnić wodą do 25L tak, aby osiągnąć zalecaną temperaturę nastawu -wsypać zawartość saszetki i mieszać przez 1 minutę -po fermentacji zaleca się naturalne klarowanie nastawu, bądź za pomocą preparatu Turbo Klar 24h, aby uzyskać wysoką przejrzystość produktów i zminimalizować wpływ resztek drożdży na ich aromat i smak. Instrukcja: Rozpuścić wybraną ilość cukru w ciepłej wodzie, przelać do fermentatora i dopełnić ciepłą wodą do objętości 25 litrów. Do nastawu o temp. 20-30°C wsypać całą zawartość torebki drożdży i dobrze wymieszać. Optymalna temperatura fermentacji 22-27°C. Fermentacja przebiega burzliwie. Nie należy używać rurek fermentacyjnych ani korków, nie stosować pokryw w pojemnikach fermentacyjnych