

GO48 Classic

KARTA PRODUKTU

Efektywna mieszanka dedykowanego szczepu drożdży, pożywki, witamin i mikroelementów do prawidłowej fermentacji 25 l nastawu. Stworzona przede wszystkim do nastawów cukrowych, działa również z surowcami zbożowymi i owocowymi.

Najważniejsze parametry

14% alkoholu	6 kg cukru • 20–35 °C • 2 dni
17% alkoholu	7 kg cukru • 20–30 °C • 3 dni
19% alkoholu	8 kg cukru • 20–28 °C • 5 dni
21% alkoholu	9 kg cukru • 18–24 °C • 7–10 dni
Optymalna temperatura	20–30 °C
Skład	dedykowane drożdże, pożywka, witaminy i mikroelementy

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórni oraz odbiorców profesjonalnych poszukujących sprawdzonych rozwiązań do kontrolowanego prowadzenia procesu.

Ważna informacja

Materiał ma charakter informacyjny. Przed użyciem należy zapoznać się z etykietą, instrukcją na opakowaniu oraz aktualną dokumentacją produktu. W sprawie zastosowania lub współpracy handlowej skontaktuj się z BREWA.EU.