

GO48 Classic

Kombination aus Hefe, Nährstoffen und Vitaminen für die Vergärung von Zuckermaischen.

Klassische Turbogärung

Die gebrauchsfertige Mischung aus Hefe, Nährstoffen, Vitaminen und Spurenelementen eignet sich vor allem für Zuckeransätze, auch für Getreide- und Fruchtansätze. Die Zuckermenge steuert Gärdauer und erreichbaren Alkoholgehalt. Ausreichend Freiraum im Gärbehälter lassen und nicht luftdicht verschließen.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
14 % Alkohol	6 kg Zucker · 20–35 °C · 2 Tage
17 % Alkohol	7 kg Zucker · 20–30 °C · 3 Tage
19 % Alkohol	8 kg Zucker · 20–28 °C · 5 Tage
21 % Alkohol	9 kg Zucker · 18–24 °C · 7–10 Tage
Optimale Temperatur	20–30 °C
Zusammensetzung	Hefestamm, Nährstoffe, Vitamine und Spurenelemente

Anwendung

01 Zucker lösen

15 l warmes Wasser mit etwa 25 °C in den Gärbehälter geben und entsprechend dem gewünschten Ergebnis 6–9 kg Zucker auflösen.

02 Anstellen

Mit warmem Wasser auf insgesamt 25 l auffüllen, Temperatur kontrollieren, gesamten Beutelinhalt zugeben und 1–2 Minuten langsam rühren.

Platz für die Gärung lassen

Die Hefe arbeitet sehr intensiv. Im Gärbehälter ausreichend freien Raum lassen und ihn nicht luftdicht verschließen. Die Temperatur nach dem gewählten Gärverfahren kontrollieren.

Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl lagern. Die Kennzeichnung auf der Verpackung beachten.

Die Angaben dienen der Information. Vor der Anwendung die aktuelle Verpackung, die Kennzeichnung und alle Warnhinweise prüfen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Fragen zum Produkt? contact@brewa.eu