

GO48 Extreme

Schnell wirkende Mischung aus Hefe und Nährstoffen für Zuckermaischen.

Hohe Alkoholtoleranz für anspruchsvolle Ansätze

Die Turbomischung ist für Zucker-, Getreide- und Fruchtsansätze konzipiert und arbeitet im Bereich von 12–38 °C, optimal bei 20–30 °C. Die erreichbare Stärke hängt von der Zuckermenge und Temperatur ab. Wegen der intensiven Gärung genügend Freiraum lassen und den Behälter nicht dicht verschließen.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
14,5 % Alkohol	6 kg Zucker · 20–35 °C · 2 Tage
17 % Alkohol	7 kg Zucker · 20–30 °C · 3–4 Tage
19,5 % Alkohol	8 kg Zucker · 20–28 °C · 5–6 Tage
21,8 % Alkohol	9 kg Zucker · 18–25 °C · 7–14 Tage
Arbeitsbereich	12–38 °C; optimal 20–30 °C
Zusammensetzung	Hefestamm, Nährstoffe, Vitamine und Spurenelemente

Anwendung

01 Zucker lösen

15 l warmes Wasser mit etwa 25 °C bereitstellen und je nach gewünschter Stärke 6–9 kg Zucker einrühren.

02 Anstellen

Mit warmem Wasser auf 25 l ergänzen. Temperatur messen, Beutelinhalt einstreuen und 1–2 Minuten langsam rühren.

Platz für die Gärung lassen

Ausreichend Raum für die intensive Gärung lassen und den Behälter nicht luftdicht verschließen. Für ein gutes Ergebnis 20–30 °C einhalten und der Gärung ausreichend Zeit geben.

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