

GO48 Pure

Mischung aus Hefe und Nährstoffen für eine kontrollierte Vergärung von Zuckermaischen.

Klares Gärprofil bei hoher Leistung

Die Mischung aus Hefe, Nährstoffen, Vitaminen und Spurenelementen verarbeitet Zucker-, Getreide- und Fruchtansätze. Optimal sind 20–30 °C; die Zuckermenge bestimmt die Zielstärke und Gärzeit. Im Gärbehälter Freiraum lassen und ihn 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 von etwa 25 °C in den Gärbehälter geben und 6–9 kg Zucker entsprechend der Tabelle auflösen.

02 Anstellen

Mit warmem Wasser auf 25 l ergänzen. Temperatur prüfen, 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