

Green Frog

Kräftige Mischung aus Hefe, Nährstoffen und Mikronährstoffen für Zuckermaischen.

Schnelle Gärung von Zucker- und Fruchtsätzen

Die kräftige Mischung aus Hefe, Nährstoffen, Vitaminen und Spurenelementen ist für 25 l Ansatz bestimmt. Je nach Zuckermenge sind bis zu 18 % Alkohol möglich. Ausreichend Freiraum im Gärbehälter vorsehen und die Gärtemperatur kontrollieren.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
15 % Alkohol	6 kg Zucker · 20–30 °C · 3–5 Tage
18 % Alkohol	8 kg Zucker · 20–28 °C · 7–10 Tage
Ansatzvolumen	25 l
Zusammensetzung	Hefestamm, Nährstoffe, Vitamine und Spurenelemente

Anwendung

01 Zucker lösen

15 l warmes Wasser bei ungefähr 25 °C vorbereiten und je nach gewünschter Stärke 6 oder 8 kg Zucker darin lösen.

02 Anstellen

Auf 25 l Gesamtvolumen ergänzen, Temperatur kontrollieren, Beutelinhalt einstreuen und langsam gründlich mischen.

Platz für die Gärung lassen

Den Behälter wegen der intensiven Gärung nicht luftdicht verschließen und genügend Raum freilassen. Die Temperatur an den gewählten Ansatz anpassen.

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