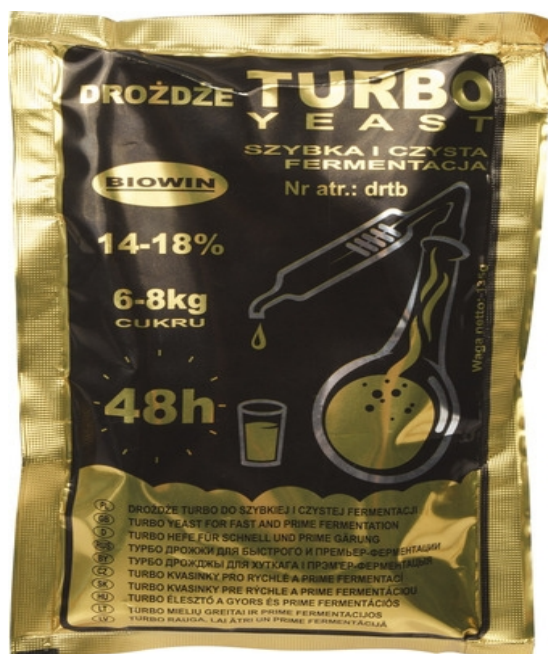




BIOWIN Sp. z o.o.
93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141
tel.: +48 (42) 682 92 55, fax: +48 (42) 682 92 50
www.biowin.pl biowin@biowin.pl

Drożdże turbo



SYMBOL

drtb

KOD EAN

5904816915525

CHARAKTERYSTYKA

Drożdże do szybkiej i czystej fermentacji. Mogą być używane nie tylko do nastawów cukrowych ale i do zacierów z kukurydzy, jęczmienia, żyta, pszenicy, ziemniaków i melasy. Umożliwiają uzyskanie nawet 19 - 20% alkoholu w ciągu 4- 7 dni.

Inne produkty z tej kategorii:

drożdże winiarskie – aktywne, suszone: dr, drvr5, drpdm, drvin, drls2, dren0

drożdże gorzelnicze – aktywne, suszone: drg

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	11/2/17	1	0,130
Opakowanie jednostkowe	11/2/17	1	0,130
Opakowanie zbiorcze	40/19/19	40	5,400
Paleta Euro	120/80/170	3840	518,00

SPOSÓB UŻYCIA

Rozpuścić 6-8 kg cukru w 8l. gorącej wody, płyn przelać do balonu, uzupełnić letnią wodą do poj.25l., dodać saszetkę turbo drożdży, wymieszać. Całość pozostawić do fermentacji na 2-7 dni.

INFORMACJE DODATKOWE

Data przydatności do spożycia: 2 lata od dnia produkcji.

PKWiU

10.89.13.0

VAT

23%