

PRI PRÍPRAVE OVOCNÉHO KVASU VÁM NAPOVIE TÁTO TABUĽKA:

Druh ovocia	Obsah cukru %	Priemerná doba kvasenia v týždňoch	Priemerná výdatnosť 50% alkoholu zo 100 kg ovocia v l
Slivky	18-22	8-10	8-9
Mirabelky	10-15	6-8	5-8
Durance	15-22	6-8	8-10
Slivy	9-14	8-9	5-8
Čerešne	10-18	3-4	6-8
Višne	8-16	3-4	6-8
Marhule	8-11	3-4	4-6
Broskyne	8-10	3-4	4-6
Jablká	10-15	9-15	5-8
Hrušky	8-15	6-12	4-8
Malina a Jahoda	5-6	5-7	5-7
Šípky	8-9	6-8	8-10
Čučoriedka	6	5-7	5-7

Máte otázky ohľadne pálenia destilátu? Radi Vám poradíme!

0919 210 930

www.palenicaspisskabela.sk

PÁLENICA
Spišská
Belá

