

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-turbo-x-pure-21-3-48h-135g-p-203047.html>



Drożdże Turbo X-pure 21,3% 48h - 135g'

Cena	13,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX002860
Kod EAN	5904816000092
Producent	Browin

Opis produktu

Drożdże Turbo X-Pure 21,3% to jedyne na rynku drożdże fermentujące do 21,3% alkoholu. Nowatorski produkt - Turbo X-Pure to wysokiej jakości drożdże do nastawów wysokoprocentowych. Dzięki dużej odporności na alkohol zastosowana mieszanka drożdży i pożywki fermentuje, aż do 21,3%! Do nastawów cukrowych, owocowych i zbożowych - specjalnie skomponowana mieszanka nadaje się do fermentacji różnych surowców, z powodzeniem przygotujesz więc przy użyciu tych drożdży trunki zbożowe, jak i owocowe! Czysta fermentacja - podczas fermentowania nastawów drożdże nie wydzielają nieprzyjemnych zapachów! Nie musisz więc obawiać się o przykrą woń w pomieszczeniu, w którym przechowujesz swoje nastawy! Na 25 L nastawu - jedna saszetka drożdży Turbo X-Pure pozwoli Ci na przygotowanie do 25 L nastawu. Zalecana temperatura fermentacji 20-25°C - to optymalna temperatura pracy drożdży, zapewniająca odpowiednie odfermentowanie w określonym czasie. Przygotowanie ulubionego trunku nie powinno więc sprawiać problemów! Czysta moc i znakomita jakość - z Turbo X-Pure proces fermentacji przebiega w sposób idealny - szybko i wydajnie. Ten nowatorski produkt to mieszanka dwóch wysokoalkoholizujących, aktywnych szczepów drożdży gorzelniczych oraz odpowiednio dobranej pożywki, wspomagającej ich rozwój. Dzięki niej z łatwością przygotujesz w domowym zaciszu (wymagana temperatura fermentacji to 20-25 stopni) swoje ulubione nastawy cukrowe, owocowe i zbożowe. Turbo X-Pure to nowatorski produkt, który fermentuje, aż do 21,3%! Jedna saszetka drożdży wystarcza na 25 L nastawu, a w zależności od oczekiwanej wartości alkoholu wystarczy dodać do niego od 6 do 9 kg cukru! Zaletą mieszanki Turbo X-Pure jest również przebieg procesu - z tymi drożdżami nie musisz przejmować się powstawaniem nieprzyjemnych zapachów podczas produkcji Twoich ulubionych trunków! Sposób użycia: Wybierz wariant fermentacji (patrz tabela). Do pojemnika fermentacyjnego wsyp pierwszą porcję cukru i rozpuść ją w odpowiedniej ilości letniej wody o temperaturze 25-30°C. Następnie wsyp całą zawartość torebki i dokładnie wymieszaj. Tak przygotowany roztwór fermentuj przez określoną w tabeli ilość dni (zgodnie z wybranym wariantem), w temp. 20-25°C. Zachowanie odpowiedniej temperatury fermentacji jest warunkiem koniecznym do osiągnięcia założonej zawartości alkoholu w nastawie. * Dla nastawów z ilością cukru większą niż 7 kg drugą porcję cukru dodaj ostrożnie po 24 godzinach. Najlepiej dodać ok. 100g cukru i poczekać aż piana opadnie - następnie dodać resztę cukru. Zapobieganie to wylaniu się nastawu. Uwaga: nastaw będzie się pienił! Po skończonej fermentacji nastaw ma słodkawy posmak. Wariant IIIIIV Alkohol [%] 15 17 19 21,3 Cukier [kg] Porcja (I) 6 7 7 7 * Porcja (II) -- 12 Woda [L] 22 21 20 19 Dni 23-55-77-14 Dla uzyskania najlepszego efektu polecamy wyklarowanie nastawu po zakończeniu fermentacji. Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej. **Składniki:** : drożdże, fosforan potasu, siarczan magnezu, węglan wapnia, chlorowodorek tiaminy. Wymiary opakowania: Masa netto: 135 g wysokość: 18 cm szerokość: 12 cm Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.