

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-gorzelnicze-turbo-grom-48h-100l-p-1985.html>



## Drożdże gorzelnicze Turbo Grom 48h 100L

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>36,00 zł</b>      |
| Numer katalogowy | <b>P1-403191</b>     |
| Kod producenta   | <b>P1-403191</b>     |
| Kod EAN          | <b>5908277710576</b> |

### Opis produktu

Idealna mieszanka drożdży, pożywek i witamin do szybkiej i czystej fermentacji w 48 h do 19%.

- **Fermentacja już w 48 h** - Turbo Grom 48 h to drożdże, które w zależności od ilości dodanego do nastawu cukru fermentują w 2-5 dni.
- **Do 19% alkoholu** - mieszanka pozwala na osiągnięcie wysokiego stopnia odfermentowania aż do 19%.
- **Do dużych nastawów** - opakowanie drożdży wystarcza na sporządzenie aż 100 L nastawu do fermentacji.
- **Do nastawów cukrowych** - Turbo Grom 48 h dedykowane są do fermentacji nastawów z cukru.
- **Bez nieprzyjemnych zapachów** - fermentacja z dodatkiem mieszanki Turbo Grom 48 h Nie musisz więc obawiać się o przykrą woń w pomieszczeniu, w którym przechowujesz swoje nastawy.

Jeśli jesteś zainteresowany przygotowaniem dużego nastawu, który szybko i wydajnie przefermentuje, dając do 19% alkoholu o przyjemnym zapachu, drożdże gorzelnicze Turbo Grom 48 h na 100 L są świetnym wyborem dla Ciebie.

Przy pomocy mieszanki uzyskać możesz nastaw o mocy 14, 17 lub 19%. Wszystko zależy od dawki cukru jaką zastosujesz oraz od ilości dni, które trwać będzie fermentacja.

Ty zdecydujesz jak mocny trunek chcesz uzyskać i w zależności od tego dobierasz potrzebną ilość cukru oraz niezbędną ilość dni fermentacji.

Optymalne warunki fermentacji dla drożdży Turbo Grom 48 h to temperatura 23-26C. Niedotrzymanie tego zakresu temperatur skutkować może wydłużeniem czasu fermentacji lub jej zatrzymaniem.

#### Sposób użycia:

W naczyniu rozpuść 24-32 kg cukru w 24 litrach przegotowanej, gorącej wody, całość dokładnie wymieszaj. Po wystudzeniu do 30C, płyn przelej do balonu bądź pojemnika fermentacyjnego, uzupełnij wodą o temp. pokojowej do 100 litrów. Dodaj zawartość saszetki i dokładnie wymieszaj. Po zamontowaniu rurki fermentacyjnej całość pozostaw do fermentacji w temp. 23-26C na 2-5 dni. Patrz tabela poniżej.

Dla uzyskania najlepszego efektu polecamy wyklarowanie nastawu po zakończeniu fermentacji.

Dni: 2 3 5

Cukier [kg] : 24 28 32

Alkohol [%] : 14 17 19

---

**Składniki:**

drożdże, fosforan potasu, wodorofosforan diamonu, siarczan magnezu, węglan wapnia, witamina B1.

**Uwaga:**

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

**Wymiary opakowania:**

- długość 18 cm
- szerokość ok. 4,5 cm
- wysokość 28,2 cm