

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-gorzelnicze-turbo-torpedo-5-7-dni-21-100g-p-1567.html>

## Drożdże gorzelnicze Turbo Torpedo 5-7 dni 21% 100g

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-403131</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-403131</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816002249</b> |

### Opis produktu

Nowa, lepsza receptura drożdży gorzelnicznych **Turbo Torpedo 5-7 dni**, pozwalająca uzyskać aż do 21% alkoholu.

- **Fermentacja aż do 21% alkoholu** - nowa mieszanka drożdży i pożywek pozwala na wysoki poziom odfermentowania nawet do 21%.
- **Do cukru, owoców zbóż i ziemniaków** - drożdże Turbo torpedo 5-7 dni skutecznie fermentują różne surowce: cukier, owoce, kukurydzę, jęczmień, żyto, pszenicę, ziemniaki, melasę.
- **Fermentacja w 5-7 dni** - czas, jaki potrzebują drożdże na przefermentowanie 6 kg cukru to 5-7 dni w temperaturze 20-25C.
- **Porcja na 6-9 kg cukru** - dawkę cukru dobierasz w zależności od stężenia alkoholu jaki chcesz uzyskać w przefermentowanym nastawie.
- **Na 25 L nastawu** - jedno opakowanie drożdży Turbo Torpedo 5-7 dni, wystarcza na przygotowanie 25 L nastawu.

### Sposób użycia:

Wybierz wariant fermentacji (patrz tabela). W naczyniu w zależności od pożądanej ilości alkoholu, rozpuść odpowiednią porcję cukru\* w podanej ilości letniej wody o temp. 30C.

Następnie wsyp całą zawartość torebki i dokładnie wymieszaj.

Płyn przelej do balonu bądź pojemnika fermentacyjnego, uzupełnij do objętości 25 litrów wodą o temp. pokojowej.

Po zamontowaniu rurki fermentacyjnej, roztwór fermentuj w temp. 20-25C przez określoną w tabeli ilość dni.

**Dla uzyskania najlepszego efektu, polecamy wyklarowanie nastawu po zakończeniu fermentacji.**

\*dla nastawów z ilością cukru większą niż 7kg, drugą porcję cukru dodaj ostrożnie po 48h.

### Uwaga:

Nastaw będzie się pienił, dlatego najlepiej dodaj ok. 100g cukru i poczekaj, aż piana opadnie, następnie dosyp resztę cukru. Polecamy również [Odpieniacz redukujący pianę](#).

| Wariant     |          | I   | II  | III* | IV*   |
|-------------|----------|-----|-----|------|-------|
| Alkohol [%] |          | 15  | 17  | 19   | 21    |
| Cukier [kg] | porcja   | 6   | 7   | 7    | 7     |
|             | I dawka  | -   | -   | 1    | 2     |
|             | II dawka | -   | -   | 1    | 2     |
| Woda [L]    |          | 22  | 21  | 20   | 19    |
| Dni         |          | 5-7 | 7-8 | 8-10 | 10-16 |

### Składniki:

drożdże, fosforan (V) potasu, siarczan (VI) magnezu, węglan (IV) wapnia, fosforan (V) diamonu, witamina B1.

### Uwaga:

---

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

**Wymiary opakowania:**

długość: 12 cm

szerokość: ok . 2 cm

wysokość: 18 cm.