

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-gorzelnicze-turbo-torpedo-72h-21-120-g-p-1566.html>



## Drożdże gorzelnicze Turbo Torpedo 72h 21% - 120 g

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-403121</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-403121</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816002256</b> |

### Opis produktu

Nowa, ulepszona receptura! Drożdże gorzelnicze Turbo Torpedo 72 h, fermentują aż do 21% alkoholu.

- **Moc do 21% alkoholu** - nowa receptura drożdży i pożywek pozwala osiągnąć aż do 21% alkoholu.
- **Do nastawów z różnych surowców** - drożdże Turbo torpedo 72 h są idealne do fermentacji cukru, owoców, kukurydzy, jęczmienia, żyta, pszenicy, ziemniaków, melasy.
- **Fermentacja w 72 h** - do przefermentowania 6 kg cukru drożdże potrzebują jedynie 3 dni.
- **Porcja na 6-9 kg cukru** - ilość cukru, jaką dodaje się do fermentacji, zależy od stężenia alkoholu, jaki chce się uzyskać w nastawie.
- **Na 25 L nastawu** - opakowanie drożdży Turbo Torpedo 72 h wystarcza do przygotowania 25 L nastawu.

#### Sposób użycia:

Wybierz wariant fermentacji (patrz tabela). W pojemniku fermentacyjnym lub balonie 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.

Tak przygotowany roztwór fermentuj przez określoną w tabeli ilość dni, w temp. 20-25C.

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

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

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

| Wariant     |        |          | I  | II  | III* | IV*  |
|-------------|--------|----------|----|-----|------|------|
| Alkohol [%] |        |          | 15 | 17  | 19   | 21   |
| Cukier [kg] | porcja | I dawka  | 6  | 7   | 7    | 7    |
|             |        | II dawka | -  | -   | 1    | 2    |
| Woda [L]    |        |          | 22 | 21  | 20   | 19   |
| Dni         |        |          | 3  | 4-5 | 6-8  | 9-14 |

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

**Uwaga:** opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.