

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.