

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-turbo-cold-120-g-p-1564.html>



## Drożdże Turbo Cold 120 g

Numer katalogowy	<b>BR-403403</b>
Kod producenta	<b>BR-403403</b>
Kod EAN	<b>5904816005141</b>

### Opis produktu

Drożdże Turbo Cold to innowacyjny produkt będący mieszanką dwóch wyselekcjonowanych szczepów aktywnych drożdży gorzelnicznych ze specjalnie opracowaną pożywką!

- **Fermentacja w temp. nawet 14C** - nasz produkt gwarantuje Ci wydajną pracę w trudnych warunkach, co znacznie wyróżnia go wśród produktów konkurencji!
- **Oszczędność pieniędzy** - dzięki fermentacji w niskich temperaturach, oszczędzasz pieniądze, nie musisz ogrzewać pomieszczeń, w których stoi nastaw.
- **Niezastąpiony produkt** - specjalnie opracowany skład pozwala na szybką i spokojną fermentację, bez przegrzewania się nastawu!
- **Brak nieprzyjemnych zapachów** - Drożdże Turbo Cold to po pierwsze brak nieprzyjemnych zapachów podczas fermentacji, a także łagodny aromat produktu końcowego!
- **Na 25 L nastawu** - saszetka o gramaturze 120 g wystarczy na przygotowanie, aż 25 L nastawu!
- **Alkohol do 17%** - drożdże Turbo Cold pozwalają uzyskać do 17% alkoholu przy użyciu 7 kg cukru!

Marzysz o nastawach charakteryzujących się wysoką czystością, łagodnym smakiem i aromatem? Poznaj Drożdże Turbo Cold - produkt gwarantujący fermentację zakończoną sukcesem! Nasza innowacyjna mieszanka to dwa wyselekcjonowane szczepy aktywnych drożdży gorzelnicznych dostosowanych do fermentacji w niskich temperaturach, powyżej 14C, a także specjalnie opracowana i dobrana do nich pożywka. Dzięki nim czysta fermentacja przebiega spokojnie i zapewnia alkohol do 17% przy użyciu 7 kg cukru, w 12-14 dni w temperaturze 14C! Saszetka o gramaturze 120g pozwala na przygotowanie do 25 L nastawu. Wybierając ten produkt, stawiasz również na drożdże zdolne do pracy w szerokim zakresie temperatur, nawet od 14°C. Uwaga! Im niższa temperatura fermentacji, tym spokojniejszy przebieg procesu, a uzyskiwany nastaw łagodniejszy w smaku i aromacie.

### Sposób użycia:

Do pojemnika fermentacyjnego wsyp 7 kg cukru, rozpuść go w 15 L wody, następnie uzupełnij nastaw do objętości końcowej 25 L. Całą zawartość saszetki rozsyp na powierzchni nastawu o temperaturze 30-35C, po 15 minutach dokładnie wymieszaj. Pojemnik zamknij pokrywką z zamontowaną rurką fermentacyjną i prowadź fermentację przez 12-14 dni, w temperaturze powyżej 14C. W temperaturze pokojowej fermentacja będzie trwała 3-5 dni. Uwaga: nastaw będzie się pienił!

Cukier [kg]	Temperatura [C]	Czas [dni]
7	14	12-14
7	22-25	3-5

---

**Składniki:**

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

**Uwaga:**

Opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.