

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-turbo-x-pure-21-3-10-x-25-l-1-35-kg-p-1562.html>



## Drożdże Turbo X-Pure 21,3%, 10 x 25 L, 1,35 kg

Numer katalogowy	<b>BR-403108</b>
Kod producenta	<b>BR-403108</b>
Kod EAN	<b>5904816005110</b>

### Opis produktu

Od teraz najlepsze są jeszcze lepsze! Prezentujemy Drożdże Turbo X-Pure 21,3%, 48 h, pozwalające osiągnąć aż 21,3% alkoholu w nastawie – w nowej, udoskonalonej formule. Te aktywne, suszone drożdże z pożywką zapewniają przyjemny zapach, lepsze i szybsze odfermentowanie! Świat gorzelniczy ma zawodnika, o jakim zawsze marzył – mocne i niezwykle efektywne drożdże do nastawów cukrowych.

#### Korzyści, jakie daje Ci nowa formuła Drożdży Turbo X-Pure 21,3%, 48 h, 10 x 25 L:

- **Czysta fermentacja bez nieprzyjemnego zapachu** – bez przykrej woni podczas odfermentowywania nastawu – dzięki specjalnie opracowanej pożywce minimalizowana jest ilość produktów ubocznych, wpływających na powstający aromat.
- **Szybsze tempo i lepsza dynamika fermentacji** – jedna saszetka tych drożdży Turbo X-Pure pozwoli Ci szybko i efektywnie przygotować w 48 godzin nawet 10 nastawów po 25 L.
- **Wielka moc** – dzięki specjalnie wyselekcjonowanemu szczepom drożdży o dużej odporności na alkohol i odpowiednio opracowanej pożywce, Turbo X-Pure zapewniają fermentację aż do 21,3%.
- **Większe bezpieczeństwo całego procesu** – nowa formuła to mniejsze prawdopodobieństwo zatrzymania fermentacji.
- **Idealna efektywność przy nastawach cukrowych** – ta specjalnie skomponowana, udoskonalona mieszanka drożdży i pożywki zapewnia bezproblemowy przebieg fermentacji i doskonałą wydajność, co przekłada się na wysoką jakość gotowego trunku.
- **Lepsze klarowanie nastawu po zakończonej fermentacji** – dzięki nowej formule Turbo X-Pure skuteczniej i szybciej usuniesz związki mogące mieć negatywny wpływ na finalną jakość trunku. Nie musisz używać dodatkowych środków klarujących, dzięki czemu zaoszczędzisz czas i ograniczysz wydatki.

**Uwaga!** W celu otrzymania najlepszych efektów postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Zalecana temperatura fermentacji to 20-25°C – jako optymalna dla pracy drożdży, zapewniająca odpowiednie odfermentowanie w określonym czasie.

Oto drożdże Turbo X-Pure 21,3%, 48 h – jedna z gwiazd w cenionej rodzinie drożdży Turbo X-Pure. To idealnie dopasowana ilość substancji odżywczych i drożdży gorzelnicznych, dzięki którym możesz przygotować 10 x 25 L nastawu o doskonałych parametrach smakowych i aromatycznych. Czysta moc i znakomita jakość produktu końcowego. Z Turbo X-Pure proces fermentacji przebiega szybko, wydajnie i bez nieprzyjemnego zapachu. Dzięki dużej odporności na alkohol zastosowana mieszanka drożdży i pożywki fermentuje aż do 21,3% (w optymalnych warunkach w 48 godzin).

Drożdże Turbo X-Pure to pierwsze na rynku drożdże fermentujące do 21,3% alkoholu.

Teraz Turbo X-Pure prezentują się w jeszcze skuteczniejszej „wersji 2.0”, jako udoskonalona mieszanka dwóch wysokoalkoholizujących, aktywnych szczepów drożdży gorzelnicznych oraz odpowiednio dobranej pożywki, wspomagającej ich rozwój.

---

Zmniejszenie do minimum ilości produktów ubocznych fermentacji pozwoliło zapewnić jeszcze czystsza fermentację i korzystnie wpłynąć na aromat towarzyszący temu procesowi. Nie musisz się już obawiać, że nastaw będzie roztaczać nieprzyjemny zapach. Nowa formuła to także jeszcze lepsza dynamika działania i wydajność, a przy tym większe bezpieczeństwo całego procesu - to mniejsze prawdopodobieństwo zatrzymania fermentacji i łatwiejsza droga do szybkiego uzyskania pożądaných rezultatów przy nastawach cukrowych.

Jedna saszetka drożdży Turbo X-Pure o gramaturze 1,35 kg wystarcza na 10 nastawów po 25 L. By drożdże wykazały się pełnią swoich możliwości, istotne jest działanie ściśle według instrukcji podanej na opakowaniu.

### Sposób użycia - przepis na 25 L nastawu:

Wybierz wariant fermentacji (patrz tabela). Do pojemnika fermentacyjnego wsyp I porcję cukru i wlej wodę o temperaturze 28°C. Następnie dokładnie wymieszaj zawartość torebki X-Pure, odważ 135 g mieszanki i wsyp tę porcję do pojemnika fermentacyjnego z wodą i cukrem. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do fermentacji przez określoną w tabeli ilość dni (zgodnie z wybranym wariantem), w temp. 20-25°C.

Dla wariantów (II i III) z ilością cukru większą niż 7 kg, drugą porcję cukru dodaj ostrożnie po \*24 i \*48 godzinach, gdy stężenie cukru wyniesie ok. 10-12°Błg.

**Wskazówka:** najlepiej dodać ok. 100 g cukru i poczekać aż piana opadnie, następnie dodać resztę cukru. Zapobiegnie to wylaniu się nastawu.

**Uwaga:** Nastaw będzie się pienił!

Wariant		I	II	III
Alkohol [%]		17	19	21,3
Cukier [kg]	Porcja	(I)	7*	7*
		(II)	1	2
Woda [L]		21	20	19
Dni		2-4	4-7	7-12

Dla uzyskania najlepszego efektu, polecamy wyklarowanie nastawu po zakończonej fermentacji środkiem Klar Turbo Spirit.

### Uwaga:

Słodkawy posmak po skończonej fermentacji związany jest z produkowanym przez drożdże glicerolem.

### Składniki:

drożdże, fosforan potasu, siarczan magnezu, węglan wapnia, tlenek magnezu, witamina B1.