

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-turbo-x-pure-21-3-100l-p-1568.html>

## Drożdże Turbo X-Pure 21,3%, 100L

Numer katalogowy	<b>BR-403106</b>
Kod producenta	<b>BR-403106</b>
Kod EAN	<b>5904816002065</b>

### Opis produktu

Użycie drożdży Turbo X-Pure 21,3% 100 L to najlepszy sposób na uzyskanie dużej mocy w dużej ilości!

- **Duża moc** - Turbo X-Pure to wysokiej jakości drożdże do nastawów wysokoprocentowych. Dzięki dużej odporności na alkohol zastosowana mieszanka drożdży i pożywki fermentuje aż do 21,3%!
- **Do nastawów cukrowych, owocowych i zbożowych** - specjalnie skomponowana mieszanka nadaje się do fermentacji różnych surowców. Dzięki tym drożdżom z powodzeniem przygotujesz wzorcowe trunki zbożowe, owocowe oraz na bazie cukru.
- **Na 100 L nastawu** - jedna saszetka drożdży Turbo X-Pure o tej gramaturze pozwoli Ci na przygotowanie 100 L nastawu.
- **Szybka i wydajna fermentacja** - drożdże świetnie radzą sobie z przerobieniem nawet 36 kg cukru. W ciągu zaledwie 5-6 dni potrafią przefermentować 25 kg.
- **Przyjemny zapach produktu końcowego.**

Drożdże Turbo X-Pure 21,3% 100 L to jedyne na rynku drożdże fermentujące do 21,3% alkoholu i pierwsze na rynku przerabiające całkowicie 36 kg cukru w 100 L. Czysta moc i znakomita jakość! Z Turbo X-Pure proces fermentacji przebiega w sposób idealny - szybko i wydajnie. Ten produkt to mieszanka dwóch wysokoalkoholizujących, aktywnych szczepów drożdży gorzelnicznych oraz odpowiednio dobranej pożywki, wspomagającej ich rozwój. Dzięki Turbo X-Pure z łatwością przygotujesz różnego typu nastawy: cukrowe, owocowe i zbożowe. Zaletą mieszanki jest również przyjemny zapach produktu końcowego.

Jedna saszetka drożdży Turbo X-Pure o tej gramaturze wystarcza na 100 L nastawu, a w zależności od oczekiwanej zawartości alkoholu, wystarczy dodać od 25 do 36 kg cukru. By drożdże wykazały się pełnią swoich możliwości, istotne jest działanie ściśle według instrukcji podanej na opakowaniu.

#### Sposób użycia:

Wybierz wariant fermentacji (patrz tabela). Do pojemnika fermentacyjnego wsyp I porcję cukru i rozpuść ją w odpowiedniej ilości letniej wody o temp. ok. 30°C. Następnie wsyp całą zawartość torebki i dokładnie wymieszaj. Tak przygotowany roztwór poddaw fermentacji przez określoną w tabeli ilość dni (zgodnie z wybranym wariantem), w temp. 20-25°C.

Dla wariantów II-IV, kolejne porcje cukru dodawaj ostrożnie po \*24 i \*\*48 godzinach, gdy stężenie cukru wyniesie ok. 10°Błg.

**Uwaga:** Nastaw będzie się pienił! Warto użyć środka redukującego pianę, dostępnego w ofercie BROWIN.

>

Wariant		I	II	III	IV
Alkohol [%]		15	17	19	21,3
Cukier [kg]	Porcja (I)	25	20	20	20
	Porcja (II)	-	8	12	10
	Porcja (III)**	-	-	-	6
Woda [L]		85	83	81	78
Dni		5-6	8-10	10-12	12-14

Po zakończeniu fermentacji nastaw klaruje się samoistnie. Niska temperatura sprzyja klarowaniu. Aby szybciej sklarować nastaw, zastosuj [Klarowin Turbo Spirit](#).

---

**Składniki:**

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

**Uwaga:**

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

Po skończonej fermentacji nastaw ma słodkawy posmak, związany z produkowanym przez drożdże glicerolem.

**Ważne!**Tymczasowo drożdże X-Pure 21,3% 48h, 25 L sprzedawane są w alternatywnym opakowaniu (tj. białej folii z kolorową etykietą) widocznym na zdjęciu powyżej. Zmiana dotyczy jedynie opakowania - poza tym jest to dokładnie ten sam produkt, o składzie identycznym jak dotychczas.

**Wymiary opakowania:**

długość 13 cm

szerokość ok. 4,5 cm

wysokość 17 cm.