

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-turbo-x-pure-21-3-48h-25-l-p-1570.html>

Drożdże Turbo X-Pure 21,3% 48h, 25 L

Numer katalogowy	BR-403103
Kod producenta	BR-403103
Kod EAN	5904816000092

Opis produktu

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

- **Nowatorski produkt** - 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, z powodzeniem przygotujesz więc przy użyciu tych drożdży trunki zbożowe, jak i owocowe!
- **Czysta fermentacja** - podczas fermentowania nastawów drożdże nie wydzielają nieprzyjemnych zapachów! Nie musisz więc obawiać się o przykrą woń w pomieszczeniu, w którym przechowujesz swoje nastawy!
- **Na 25 L nastawu** - jedna saszetka drożdży Turbo X-Pure pozwoli Ci na przygotowanie do 25 L nastawu.
- **Zalecana temperatura fermentacji 20-25°C** - to optymalna temperatura pracy drożdży, zapewniająca odpowiednie odfermentowanie w określonym czasie. Przygotowanie ulubionego trunku nie powinno więc sprawiać problemów!

Czysta moc i znakomita jakość - z Turbo X-Pure proces fermentacji przebiega w sposób idealny - szybko i wydajnie. Ten nowatorski produkt to mieszanka dwóch wysokoalkoholizujących, aktywnych szczepów drożdży gorzelniczych oraz odpowiednio dobranej pożywki, wspomagającej ich rozwój. Dzięki niej z łatwością przygotujesz w domowym zaciszu (wymagana temperatura fermentacji to 20-25 stopni) swoje ulubione nastawy cukrowe, owocowe i zbożowe. **Turbo X-Pure to nowatorski produkt, który fermentuje, aż do 21,3%!** Jedna saszetka drożdży wystarcza na 25 L nastawu, a w zależności od oczekiwanej wartości alkoholu wystarczy dodać do niego od 6 do 9 kg cukru! Zaletą mieszanki Turbo X-Pure jest również przebieg procesu - z tymi drożdżami nie musisz przejmować się powstawaniem nieprzyjemnych zapachów podczas produkcji Twoich ulubionych trunków!

Sposób użycia:

Wybierz wariant fermentacji (patrz tabela). Do pojemnika fermentacyjnego wsyp pierwszą porcję cukru i rozpuść ją w odpowiedniej ilości letniej wody o temperaturze 25-30°C. Następnie wsyp całą zawartość torebki i dokładnie wymieszaj. Tak przygotowany roztwór fermentuj przez określoną w tabeli ilość dni (zgodnie z wybranym wariantem), w temp. 20-25°C. Zachowanie odpowiedniej temperatury fermentacji jest warunkiem koniecznym do osiągnięcia założonej zawartości alkoholu w nastawie.

* Dla nastawów z ilością cukru większą niż 7 kg drugą porcję cukru dodaj ostrożnie po 24 godzinach. Najlepiej dodać ok. 100g cukru i poczekać aż piana opadnie - następnie dodać resztę cukru. Zapobiegnie to wylaniu się nastawu.

Uwaga: nastaw będzie się pienił!

Wariant		I	II	III	IV
Alkohol		15	17	19	21,3
Cukier	Porcja (I)	6	7	7*	7*
	Porcja (II)	-	-	1	2
Woda		22	21	20	19
Dni		2	3-5	5-7	7-14

Po skończonej fermentacji nastaw ma słodkawy posmak.

Dla uzyskania najlepszego efektu polecamy wyklarowanie nastawu po zakończeniu fermentacji.

Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.

Składniki:

drożdże, fosforan potasu, siarczan magnezu, węglan wapnia, chlorowodorek tiaminy.

Uwaga:

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

Ważne!

Tymczasowo drożdże X-Pure 21,3% 48h, 25 L sprzedawane są w alternatywnym opakowaniu (tj. srebrnej 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 12 cm

szerokość ok. 2 cm

wysokość 18 cm.