

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-turbo-x-pure-21-3-50-l-p-1565.html>



Drożdże Turbo X-Pure 21,3%, 50 L

Numer katalogowy	BR-403107
Kod producenta	BR-403107
Kod EAN	5904816004717

Opis produktu

Od teraz najlepsze są jeszcze lepsze! Prezentujemy Drożdże Turbo X-Pure 21,3%, 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%, 50 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.
- **Lepsza dynamika fermentacji** – jedna saszetka tych drożdży Turbo X-Pure pozwoli Ci szybko i efektywnie przygotować 50 L nastawu.
- **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% na 50 L – jedna z gwiazd w cenionej rodzinie drożdży Turbo X-Pure. To idealnie dopasowana ilość substancji odżywczych i drożdży gorzelnicznych, dzięki którym możesz przygotować 50 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 po ok. 14 dniach).

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 250 g wystarcza na 50 L nastawu. By drożdże wykazały się pełnią swoich możliwości, istotne jest działanie ściśle według instrukcji podanej na opakowaniu.

Sposób użycia - przepis na 50 L nastawu:

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

Dla wariantów (III i IV) z ilością cukru większą niż 14 kg, drugą porcję cukru dodaj ostrożnie po *24 i *48 godzinach, gdy stężenie cukru wyniesie ok. 12-14°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 pieni!

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

Wariant		I	II	III	IV
Alkohol [%]		15	17	19	21,3
Cukier [kg]	Porcja (I)	12	14	14*	14*
	Porcja (II)	-	-	2	4
Woda [L]		43	42	40	39
Dni		2	3-5	5-7	7-14

Uwaga:

Opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

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

Składniki:

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