

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-turbo-fruit-5-7-dni-100-l-p-1575.html>



## Drożdże winiarskie Turbo Fruit 5-7 dni 100 L

Numer katalogowy	<b>BR-403151</b>
Kod producenta	<b>BR-403151</b>
Kod EAN	<b>5908277710590</b>

### Opis produktu

- **Niezastąpione do nastawów owocowych** - Drożdże Turbo Fruit to specjalnie wyselekcjonowana mieszanka drożdży, pożywek i witamin do szybkiej fermentacji, która pozwala na wydobycie z owoców optymalnej ilości aromatów i przygotowanie domowych trunków o wspaniałym smaku.
- **Do winiaków i brandy** - szlachetne, suszone drożdże zawarte w Turbo Fruit idealnie sprawdzą się przy produkcji trunków takich jak winiak czy brandy.
- **Aż na 100 L** - jedno opakowanie Turbo Fruit o gramaturze 160 g wystarczy na przygotowanie, aż do 100 L nastawu przy wykorzystaniu do 28 kg cukru! Smakiem i aromatem Twoich domowych wyrobów zachwycić się będzie cała rodzina!
- **Szybki czas fermentacji** - drożdże Turbo Fruit gwarantują Ci szybki proces fermentacji, który zajdzie już w ciągu 5-7 dni! Temperatura zalecana do fermentacji to 20-29C, a alkohol, który uzyskasz w Twoim cydrze, może sięgnąć nawet 14-18% !
- **Pełnia możliwości** - drożdże Turbo Fruit w połączeniu z pożywką i witaminą B1 pozwolą Ci na wykorzystanie ich możliwości w 100%, dzięki czemu będziesz cieszył się jeszcze pełniejszym smakiem i aromatem swoich owocowych nastawów!

Rozpocznij swoją przygodę z nastawami owocowymi i naszym niezastąpionym podczas produkcji domowych trunków produktem - szlachetnymi, suszonymi drożdżami winiarskimi Turbo Fruit wzbogaconymi o pożywkę i witaminę B1. Ten specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży pozwoli Ci na wydobycie z owoców maksimum aromatu i smaku! Drożdże idealnie sprawdzą się podczas przygotowywania domowych nastawów owocowych - z użyciem do 28 kg cukru! Jedno opakowanie drożdży Turbo Fruit o gramaturze 160 g wystarczy Ci na przygotowanie, aż 100 L zachwycającego smakiem i aromatem wina! Wykorzystanie drożdży jest niezwykle łatwe, a fermentacja przebiega w ok. 5-7 dni i pozwala uzyskać od 14 do 18% alkoholu! Uwaga! Temperatura zalecana do fermentacji to 20-29C. Drożdże Turbo Fruit w połączeniu z pożywką i witaminą B1 pozwolą Ci na wykorzystanie ich możliwości w 100%, dzięki czemu będziesz cieszył się jeszcze pełniejszym smakiem i aromatem swoich domowych wyrobów!

#### Sposób użycia:

Przygotuj nastaw według przepisu dla wybranych owoców, pamiętając o dodaniu cukru na początku fermentacji i po trzech dniach. Zawartość saszetki wsyp do ok. 1,2 L wody o temperaturze nieprzekraczającej 30C. Dokładnie wymieszaj. Po 30 min całość wlej do nastawu wina. Fermentuj w temperaturze 20-29C w ciągu 5-7 dni do ustania wydzielania CO2. Wino można przeznaczyć do bezpośredniej konsumpcji lub dojrzewania. Dla uzyskania najlepszej jakości zaleca się wcześniejsze sklarowanie nastawu.

#### Składniki:

drożdże, fosforan diamonu, fosforan potasu, siarczan magnezu, witamina B1.

#### Uwaga:

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

#### Wymiary opakowania:

- 
- długość 12 cm
  - szerokość ok. 2,5 cm
  - wysokość 18 cm