

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-turbo-fruit-5-7-dni-p-1583.html>



Drożdże winiarskie Turbo Fruit 5-7 dni

Numer katalogowy	BR-403150
Kod producenta	BR-403150
Kod EAN	5908277700799

Opis produktu

- **14-18%** - mieszanka drożdży i pożywek Turbo Fruit pozwala na odfermentowanie nastawu nawet do 18%.
- **Do owoców** - drożdże Turbo Fruit dedykowane są do wszystkich owoców czerwonych i białych.
- **Uwydatniony aromat owocowy** - gwarancja intensywnych nut owocowych w gotowym trunku.
- **Szybka fermentacja** - drożdże fermentują 7 kg cukru w 5-7 dni w temperaturze 20-29C.
- **Na 25 L nastawu** - jedno opakowanie drożdży Turbo Fruit 5-7 dni, wystarcza na przygotowanie 25 L nastawu.

Drożdże gorzelnicze Turbo Fruit 5-7 dni to idealna mieszanka drożdży, pożywek oraz witamin do szybkiej fermentacji. Polecane do fermentacji nastawów z owoców białych i czerwonych. Pozwalają uzyskać 14-18% alkoholu w 5-7 dni! Uzyskasz uwydatniony aromat owocowy gotowego trunku.

Sposób użycia:

Przygotuj nastaw według przepisu dla wybranych owoców na wino półsłodkie. Do płynu o temperaturze 30-35C wsyp zawartość saszetki i dokładnie wymieszaj. Dodaj cukier (200-300 g/L) w dwóch porcjach: 1/2 na początku fermentacji, resztę po trzech dniach. Fermentuj w temperaturze 20-29C w ciągu 5-7 dni do ustania wydzielania CO2. Dla uzyskania najlepszych efektów zaleca się klarowanie nastawu przy użyciu [Klarowinu Turbo Spirit](#).

Składniki:

drożdże, fosforan diamonu, fosforan potasu, siarczan magnezu, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy).

Uwaga:

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

Wymiary opakowania:

- długość 12 cm
- szerokość ok. 1,5 cm
- wysokość 18 cm