

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/hefe-turbo-x-pure-21-3-48-h-25-l-browin-p-764.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Hefe Turbo X-Pure 21,3 %, 48 h, 25 L Browin

Cena brutto	14,00 zł
Cena netto	11,38 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	403113
Kod producenta	403113
Kod EAN	5904816010817
Producent	Browin

Opis produktu

Produkt tylko w wersji DE.

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%, 25 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 25 L nastawu.
- **Wielka moc** – dzięki specjalnie wyselekcjonowanym 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 25 L – jedna z gwiazd w cenionej rodzinie drożdży Turbo X-Pure. To idealnie dopasowana ilość substancji odżywczych i drożdży gorzelnicznych, dzięki którym możesz przygotować 25 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. 12 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 135 g wystarcza na 25 L nastawu. By drożdże wykazały się pełnią swoich możliwości, istotne jest działanie ściśle według instrukcji podanej na opakowaniu.

Sposób użycia - przepis na 25 L nastawu:

Wybierz wariant fermentacji (patrz tabela). Do pojemnika fermentacyjnego wsyp I porcję cukru i rozpuść ją w odpowiedniej ilości letniej wody o temp. 28°C. Następnie rozsyp na powierzchni płynu całą zawartość torebki, pozostaw na 10 minut i dokładnie wymieszaj. Tak przygotowany roztwór fermentuj przez określoną w tabeli liczbę dni, w temperaturze 22-25°C, najlepiej w ciemnym pomieszczeniu. *Dla wariantów II i III kolejną porcję cukru dodaj ostrożnie po 24-48 h, gdy stężenie cukru w nastawie wynosić będzie ok. 10-12°B_g.

Najlepiej dodaj najpierw ok. 100 g cukru i poczekaj, aż piana opadnie – następnie dodaj resztę cukru i wymieszaj.

Uwaga: Nastaw będzie się pienił podczas fermentacji!

Wariant	Alkohol [%]	Cukier [kg]		Woda [L]	Dni
		Porcja [I]	Porcja [II]		
I	17	7	-	21	2 - 4
II	19	7*	1	20	4 - 7
III	21,3	7*	2	19	7 - 12

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

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, tlenek magnezu, węglan wapnia, witamina B1.

Produkt tylko dla gorzelnictwa.

