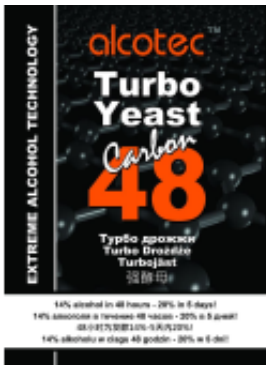


Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-alcotc-48-carbon-p-4.html>



## Drożdże ALCOTC 48 CARBON

Cena	<b>18,50 zł</b>
Numer katalogowy	<b>ALCOT 48 CARB TU</b>

### Opis produktu

#### Alcotec 48 Carbon Turbo - Drożdże turbo z węglem aktywnym, aż do 21% alkoholu

**Alcotec 48 Carbon Turbo** to innowacyjne drożdże gorzelnicze, które łączą mocną fermentację z procesem oczyszczania. Dzięki dodatkowemu **węgłowi aktywnemu**, już podczas fermentacji następuje neutralizacja niepożądanych zapachów i posmaków – co znacząco poprawia jakość i czystość końcowego destylatu. To idealny wybór dla tych, którzy szukają **najczystszych możliwych efektów bez dodatkowych etapów filtracji**.

#### Cechy produktu:

- **Węgiel aktywny** w składzie – oczyszcza nastaw już w trakcie fermentacji.
- Przefermentowuje aż **do 9 kg cukru** – moc alkoholu nawet **do 21%**.
- **Opakowanie 175 g** – wystarcza na **25 litrów nastawu**.
- Optymalna temperatura fermentacji: **20°C-35°C** (zależnie od ilości cukru).

#### Tempo fermentacji (w zależności od ilości cukru):

- **6 kg** – ~14% alkoholu w **2 dni** (20-35°C)
- **7 kg** – ~17% alkoholu w **3 dni** (20-30°C)
- **8 kg** – 18-19% alkoholu w **5 dni** (20-27°C)
- **9 kg** – do 21% alkoholu w **7-10 dni** (20-24°C)

#### Sposób użycia:

1. Rozpuść wybraną ilość cukru w ciepłej wodzie.
2. Przelej do fermentatora i uzupełnij wodą do 25 litrów.
3. Wsyp zawartość opakowania do cieczy o temperaturze **20-35°C** i dokładnie wymieszaj.
4. Fermentacja przebiega burzliwie – **nie używaj rurek fermentacyjnych ani szczelnych pokryw**.

**Alcotec 48 Carbon Turbo** to produkt klasy premium dla wymagających użytkowników. Łączy **skuteczność, szybkość działania i najwyższą czystość nastawu**. Świetnie sprawdza się w domowej produkcji alkoholu, gdzie jakość i smak mają kluczowe znaczenie.