



Drożdże ALCOTEC 24

| | |
|------------------|-------------------------|
| Cena | 16,50 zł |
| Numer katalogowy | ALCOTEC 24 TURBO |

Opis produktu

Alcotec 24 Turbo - Ekstremalnie szybkie drożdże do cukrówki, gotowe w 24 godziny!

Alcotec 24 Turbo to wyjątkowo silne i błyskawiczne drożdże gorzelnicze, które pozwalają na przefermentowanie aż **6 kg cukru w zaledwie 24 godziny!** Zawierają starannie dobraną mieszankę drożdży, pożywek, witamin i mikroelementów – wszystko, czego potrzeba do skutecznej fermentacji bez konieczności dodawania jakichkolwiek innych składników.

Najważniejsze zalety:

- Gotowy nastaw w **24 godziny!**
- Do uzyskania alkoholu o mocy **do 14%**.
- **Czysty smak i brak niepożądanych zapachów** – idealny do dalszej obróbki destylacyjnej.
- W opakowaniu **205 g** – porcja na **25 litrów nastawu cukrowego**.
- Drożdże typu **PURE** – gwarancja wysokiej jakości i czystości alkoholu.

Zastosowanie:

- Idealne do szybkiej produkcji alkoholu domowego z cukrówki.
- Doskonale do nastawów wymagających czystego profilu smakowego.

Sposób użycia:

1. Rozpuść 6 kg cukru w ciepłej wodzie.
2. Przelej do fermentatora i uzupełnij wodą do objętości 25 litrów.
3. Dodaj zawartość całego opakowania Alcotec 24 Turbo do cieczy o temperaturze **20-30°C**, dokładnie wymieszaj.
4. Fermentacja przebiega **burzliwie**, dlatego **nie używaj rurek fermentacyjnych ani szczelnych pokryw**.

Temperatura fermentacji: optymalna **22-27°C**.

Alcotec 24 Turbo to doskonały wybór dla tych, którzy oczekują **szybkiego efektu, czystości smaku i wysokiej jakości alkoholu**. Jedno z najlepszych rozwiązań do błyskawicznej fermentacji domowej cukrówki!