

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-alcotec-48-classic-p-3.html>



Drożdże ALCOTEC 48 CLASSIC

Cena	11,50 zł
Numer katalogowy	ALCOT CL TUR 48

Opis produktu

Alcotec 48 Turbo Classic - Uniwersalne drożdże turbo do cukrówki, aż do 21% alkoholu

Alcotec 48 Turbo Classic to mocne i niezawodne drożdże gorzelnicze, idealne do szybkiej fermentacji nastawów cukrowych. Zawierają komplet składników niezbędnych do intensywnej pracy: aktywne drożdże, pożywkę, witaminy i mikroelementy. Dzięki sprawdzonej formule, umożliwiają uzyskanie alkoholu o mocy nawet **do 21%**, zachowując przy tym dobrą czystość smakową.

Cechy produktu:

- Fermentacja do **21% alkoholu** – wysoka wydajność w warunkach domowych.
- Kompletny skład: **drożdże, pożywka, mikroelementy i witaminy**.
- **135 g opakowania** wystarcza na **25 litrów nastawu cukrowego**.
- Optymalna temperatura fermentacji: **20°C-30°C**, najlepiej **25°C**.

Tempo fermentacji:

- **6 kg cukru** – gotowe w **2 dni, do 14% alkoholu**.
- **8-9 kg cukru** – fermentacja w **5-10 dni, do 20-21% alkoholu**.

Sposób użycia:

1. Rozpuść wybraną ilość cukru w ciepłej wodzie.
2. Przelej do fermentatora i uzupełnij wodą do objętości 25 litrów.
3. Dodaj całą zawartość opakowania drożdży do nastawu o temperaturze **20-30°C** i dokładnie wymieszaj.
4. Fermentacja jest burzliwa – **nie używaj rurki fermentacyjnej ani szczelnej pokrywy**.

Alcotec 48 Classic to doskonały wybór dla każdego domowego gorzelnika – zapewnia **szybką, mocną i skuteczną fermentację**, przy zachowaniu czystości i łagodności smaku.