

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-alcotec-48-turbo-pure-p-1.html>



Drożdże ALCOTEC 48 TURBO PURE

Cena	14,50 zł
Numer katalogowy	ALCOTEC 48 TUR P

Opis produktu

Alcotec 48 Turbo Pure - Turbo drożdże do cukrówki, aż do 21% alkoholu

Alcotec 48 Turbo Pure to wyjątkowo silne, starannie wyselekcjonowane drożdże gorzelnicze, stworzone specjalnie do szybkiej fermentacji nastawów cukrowych. Dzięki specjalnej formule, która zawiera drożdże, pożywkę, enzymy, witaminy i mikroelementy, produkt zapewnia wydajną fermentację i wysoką jakość alkoholu - czysty, łagodny smak bez niepożądanych aromatów.

Cechy produktu:

- Fermentacja do **21% alkoholu** - idealne do domowej produkcji alkoholu.
- Zawiera komplet składników: **drożdże, pożywkę, enzymy, witaminy i mikroelementy**.
- **Opakowanie 135 g** wystarcza na **25 litrów nastawu cukrowego**.
- **Optymalna temperatura fermentacji: 20°C-30°C**, najlepiej 25°C.

Szybkość fermentacji:

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

Sposób użycia:

1. Rozpuść odpowiednią ilość cukru w ciepłej wodzie.
2. Przelej roztwór do fermentatora i uzupełnij wodą do objętości 25 litrów.
3. Wsyp całą zawartość opakowania drożdży do nastawu o temperaturze **20-30°C** i dokładnie wymieszaj.
4. Fermentacja przebiega bardzo burzliwie - **nie używaj rurki fermentacyjnej ani zakręconej pokrywy**.

Alcotec 48 Pure Turbo to sprawdzony wybór dla każdego, kto chce szybko i skutecznie przygotować domowy alkohol o wysokiej mocy. Doskonałe do nastawów cukrowych - czystość smaku i wysoka wydajność gwarantowane!