

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-alcotec-fruit-turbo-p-598.html>



## Drożdże ALCOTEC FRUIT TURBO

Cena	<b>12,90 zł</b>
Numer katalogowy	<b>ALCOTEC FRUIT</b>

### Opis produktu

#### Alcotec Turbo Drożdże FRUIT - do nastawów owocowych

**Alcotec Turbo Yeast FRUIT** to specjalistyczny szczep drożdży przeznaczony do fermentacji domowych nastawów owocowych. Zawiera enzymy i składniki odżywcze, które wspomagają szybkie i wydajne przetwarzanie cukrów owocowych na alkohol, gwarantując **czysty smak i wysoką wydajność fermentacji**.

#### ☐ Cechy produktu:

- **Specjalnie opracowany szczep drożdży do owoców**
- Zawiera **enzymy i pożywkę**, które wspomagają fermentację
- Doskonały do fermentacji win, nalewek, zacierów owocowych
- **Czysta fermentacja** bez niepożądanych zapachów i posmaków
- Idealne do: jabłek, śliwek, gruszek, winogron, wiśni, porzeczek, malin i wielu innych owoców

#### ☐☐ Opakowanie:

- Waga netto: **65 g**
- Wystarcza na: **do 25 litrów nastawu owocowego**

#### ☐☐ Skład:

- Wyselekcjonowane **drożdże gorzelnicze**
- Enzymy wspomagające rozkład owoców
- Pożywki ułatwiające fermentację

#### ☐☐ Zastosowanie:

1. Rozpuść cukier w ciepłej wodzie (jeśli przepis tego wymaga).
2. Dodaj przygotowany sok owocowy lub miążgę owocową.
3. Wsyp drożdże Alcotec Fruit i dobrze wymieszaj.
4. Pozostaw do fermentacji w temperaturze **20-30°C** przez kilka dni do zakończenia procesu.

