



Drożdże EXTREME 8kg

Cena	9,90 zł
Numer katalogowy	DR SPIRIT EXTR 8

Opis produktu

Drożdże gorzelnicze turbo SpiritFerm Extreme 8kg

Drożdże gorzelnicze Turbo SpiritFerm Extreme 8 kg to wysokiej jakości produkt, który jest idealny dla producentów alkoholi domowych.

Właściwości produktu Drożdże gorzelnicze Turbo SpiritFerm Extreme 8 kg:

- **Wydajność:** Te drożdże są wyjątkowo wydajne, umożliwiając efektywne przekształcanie cukru w alkohol. Jedna saszetka wystarcza na fermentację 6-8 kg cukru i 21 litrów wody.
- **Zastosowanie:** Drożdże te służą do fermentacji cukru lub cukru z niewielkim dodatkiem owoców. Można je stosować do produkcji różnych rodzajów alkoholi.
- **Szybkość fermentacji:** Turbo SpiritFerm Extreme charakteryzuje się szybkim procesem fermentacji. Zazwyczaj fermentacja trwa do 7 dni, jednak dokładny czas może się różnić w zależności od warunków i rodzaju produktu końcowego.
- **Kontrola fermentacji:** Ważne jest, aby przed przystąpieniem do destylacji sprawdzić, czy fermentacja została zakończona. Można to zrobić za pomocą cukromierza, który pomoże określić, czy cały cukier został przekształcony w alkohol.
- **Wysoka jakość:** Drożdże Turbo SpiritFerm Extreme zapewniają alkohol o wysokiej jakości, z czystym smakiem i aromatem. Produkty uzyskane przy użyciu tych drożdży są zazwyczaj doskonale zbalansowane i przyjemne w degustacji.

Drożdże gorzelnicze Turbo SpiritFerm Extreme 8 kg są łatwe w użyciu i idealne zarówno dla początkujących, jak i doświadczonych producentów alkoholi. Dzięki ich właściwościom i skuteczności, można osiągnąć zadowalające rezultaty w procesie destylacji.

Instrukcja: rozpuścić 8kg cukru w gorącej wodzie, przelać do fermentatora i dopełnić zimną wodą do objętości 25l. Do nastawu o temp. 20-35°C wsypać całą zawartość torebki drożdży i dobrze wymieszać. Czas fermentacji 3-4 dni.

Skład: drożdże, pożywka, witaminy i mikroelementy. Masa netto 145g.
Fermentacja przebiega burzliwie. Nie należy używać rurek fermentacyjnych ani korków, nie stosować pokryw w pojemnikach fermentacyjnych.