



Drożdże MOSKA STYLE

Cena	11,90 zł
Numer katalogowy	DR SPIRIT MOSKVA

Opis produktu

Spirit Ferm MOSKVA STYLE - turbo drożdże do cukrówki, aż do 20% alkoholu!

Spirit Ferm MOSKVA STYLE to aktywne drożdże gorzelnicze stworzone specjalnie z myślą o szybkiej i wydajnej fermentacji nastawów cukrowych. Dzięki starannie dobranej mieszance **wysokoalkoholizujących drożdży, pożywki, witamin, mikroelementów oraz enzymów**, MOSKVA STYLE pozwala uzyskać nawet **do 20% alkoholu** w zaledwie kilka dni!

☐ Najważniejsze cechy:

- **Moc do 20% alkoholu** - idealne do produkcji domowego alkoholu.
- **Czysty, neutralny smak** - bez zbędnych zapachów i posmaków.
- **Kompletny zestaw** - zawiera drożdże, pożywkę, witaminy, mikroelementy i enzymy.
- **Na 25 litrów nastawu** - idealna porcja do typowej fermentacji domowej.
- **Szybka fermentacja** - już **14% w 2 dni, do 20% w 5 dni**.

☐☐ Parametry fermentacji:

- **Cukier:** 6-8 kg
- **Objętość nastawu:** 25 litrów
- **Temperatura fermentacji:** 20-30°C (najlepiej 25°C)
- **Czas fermentacji:**
 - 6 kg cukru - ok. **2 dni** do 14%
 - 8 kg cukru - ok. **5 dni** do 20%

☐☐ Instrukcja użycia:

1. Rozpuść **6-8 kg cukru** w gorącej wodzie.
2. Przelej roztwór do fermentatora i uzupełnij wodą do **25 litrów**.
3. Gdy temperatura spadnie do **25-30°C**, wsyp całą zawartość opakowania.
4. Dokładnie wymieszaj. Fermentuj w temperaturze **20-30°C** (optymalnie 25°C).
5. **Uwaga:** fermentacja przebiega bardzo burzliwie - **nie używać korków ani rurek fermentacyjnych**.

☐ Zawartość opakowania (140 g):

- Aktywne drożdże gorzelnicze
- Pożywka
- Witaminy i mikroelementy
- Enzymy ułatwiające fermentację

Spirit Ferm MOSKVA STYLE to doskonały wybór dla każdego, kto oczekuje **szybkiej fermentacji, wysokiego stężenia alkoholu i czystego smaku**. Idealne do cukrówek i domowego użytku – moc, jakość i niezawodność w jednym opakowaniu!
