

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-spiritferm-turbo-t3-p-10.html>



Drożdże SPIRITFERM TURBO T3

Cena **10,50 zł**

Numer katalogowy **DR SPIRIT TUR 3**

Opis produktu

Drożdże gorzelnicze turbo SpiritFerm T3 - szybka i wydajna fermentacja do 17% alkoholu

SpiritFerm T3 to profesjonalne drożdże gorzelnicze turbo, które zapewniają szybką i skuteczną fermentację zarówno nastawów cukrowych, owocowych, jak i mieszanych. Dzięki wysokiej tolerancji na alkohol, SpiritFerm T3 pozwalają uzyskać mocny destylat o czystym smaku nawet przy większej zawartości alkoholu – aż do 17%.

☐ Główne zalety SpiritFerm T3:

- **Wysoka wydajność:** fermentacja 6 kg cukru do około 15% w 3 dni lub 7 kg cukru do 17% w 5 dni.
- **Uniwersalność:** idealne do różnych rodzajów nastawów, również z dodatkiem owoców.
- **Możliwość łączenia:** można je stosować w dużych nastawach (przy 6 kg cukru na 25 litrów).
- **Wysoka odporność na alkohol:** gwarancja skutecznej fermentacji nawet przy wysokim stężeniu alkoholu.
- **Stabilna fermentacja:** optymalna temperatura 22-27°C, zakres pracy 20-30°C.
- **Łatwość użycia:** proste przygotowanie i brak konieczności specjalistycznej wiedzy.

☐ Parametry fermentacji:

Ilość cukru	Czas fermentacji	Zawartość alkoholu
6 kg	3 dni	około 15%
7 kg	5 dni	do 17%

☐ Instrukcja użycia:

1. Rozpuść wybraną ilość cukru (6 lub 7 kg) w ciepłej wodzie.
2. Przelej roztwór do fermentatora i uzupełnij wodą do objętości 25 litrów.
3. Gdy temperatura nastawu wynosi od 20 do 30°C, wsyp całą zawartość torebki.
4. Dokładnie wymieszaj przez około 1 minutę.
5. Fermentuj w optymalnej temperaturze **22-27°C**.

☐ Skład opakowania (125 g):

- Aktywne drożdże gorzelnicze

-
- Pożywka
 - Witaminy
 - Mikroelementy

SpiritFerm T3 to niezawodny wybór dla domowych producentów alkoholu, którzy cenią sobie szybki proces fermentacji, wysoką moc i czystość destylatu. Sprawdzą się doskonale zarówno u początkujących, jak i zaawansowanych użytkowników.