



Drożdże T-3

Cena	12,90 zł
Numer katalogowy	DR T3 SUPER

Opis produktu

Turbo Drożdże T3 - Ekonomiczne i szybkie drożdże do cukrówki, do 17% alkoholu

T3 Turbo to ekonomiczna mieszanka aktywnych drożdży gorzelnicznych, pożywki, witamin oraz mikroelementów, stworzona z myślą o szybkiej fermentacji zacierów cukrowych. Połączenie **niskiej ceny, wysokiej wydajności** oraz krótkiego czasu fermentacji sprawiło, że **T3 stały się bestsellerem na polskim rynku** domowej produkcji alkoholu.

Cechy produktu:

- Fermentacja do **17% alkoholu** - szybka i wydajna produkcja.
- Komplet składników: **drożdże, pożywka, witaminy, mikroelementy**.
- Idealne do nastawów cukrowych - niskie koszty i sprawdzona skuteczność.
- Fermentacja w zakresie temperatur: **20-25°C**.

Tempo fermentacji:

- **6 kg cukru → 15% alkoholu w 3 dni**
- **7 kg cukru → 17% alkoholu w 5 dni**

Sposób użycia:

1. Rozpuść **6 lub 7 kg cukru w 21 litrach ciepłej wody**.
2. Po ostudzeniu nastawu do temperatury **poniżej 25°C**, dodaj zawartość opakowania.
3. Intensywnie wymieszaj przez **około 1 minutę**.
4. Fermentuj w temperaturze **20-25°C**, aż do zakończenia procesu (3-5 dni w zależności od ilości cukru).

T3 Turbo to świetny wybór dla osób, które oczekują szybkiej fermentacji i solidnego efektu przy minimalnym nakładzie finansowym. Idealne do prostych, ale skutecznych nastawów cukrowych.