



## Drożdże T-VODKA STAR

Cena	<b>12,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>DR T VODKA STAR</b>

### Opis produktu

#### T Vodka Star - Delikatne drożdże turbo do cukrówki o czystym, łagodnym smaku

**T Vodka Star** to wysokiej jakości drożdże gorzelnicze od tego samego producenta, co popularne **T3** i **T48**. Zaprojektowane specjalnie z myślą o produkcji **czystego, łagodnego alkoholu bez niepożądanych zapachów**, drożdże Vodka Star redukują ilość ubocznych produktów fermentacji, co przekłada się na wyjątkową jakość otrzymanego destylatu.

#### Cechy produktu:

- Drożdże turbo stworzone do **czystych i łagodnych alkoholi** - idealne pod destylaty typu wódka.
- **Zmniejszona ilość zanieczyszczeń fermentacyjnych** - lepszy smak i mniej filtracji.
- **Możliwość łączenia w większe nastawy** - elastyczność przy produkcji.
- Świetna jakość w stosunku do ceny - **doskonały wybór budżetowy premium**.

#### Parametry fermentacji:

- **Czas fermentacji:** około **5-6 dni**
- **Cukier:** **6 kg na 21 litrów wody**
- **Temperatura fermentacji:** **22-25°C**

#### Sposób użycia:

1. Rozpuść **6 kg cukru w 21 litrach ciepłej wody**.
2. Po ostudzeniu roztworu do temperatury **poniżej 30°C**, wsyp zawartość opakowania.
3. Mieszaj intensywnie przez **około 1 minutę**.
4. Fermentuj w temperaturze **22-25°C**, do pełnego odfermentowania (5-6 dni).

**T Vodka Star** to doskonały wybór dla wszystkich, którzy oczekują **wysokiej jakości alkoholu o neutralnym smaku i minimalnej ilości zanieczyszczeń**. Idealne do produkcji domowej wódki - czysto, łagodnie, efektywnie.