

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-x-pure-na-100l-p-50.html>



Drożdże X-PURE na 100L

Cena	28,50 zł
Numer katalogowy	DR X-PURE 100L

Opis produktu

Drożdże Turbo X-Pure 21,3% — mocny, szybki i wydajny start na 100 litrów nastawu

Najważniejsze cechy:

- **Wysoka odporność na alkohol:** fermentują do 21,3% alkoholu — najwyższy poziom dostępny na rynku.
- **Duża wydajność:** przerabiają do 36 kg cukru w 100 litrach nastawu, dając mocny, wysokoprocentowy alkohol.
- **Wszecstronne zastosowanie:** idealne do nastawów cukrowych, owocowych i zbożowych.
- **Duża objętość fermentacji:** jedna saszetka wystarcza na 100 litrów nastawu.
- **Szybka fermentacja:** 5-6 dni na przerobienie 25 kg cukru.
- **Przyjemny zapach produktu końcowego,** bez nieprzyjemnych aromatów.
- **Automatyczne klarowanie** po zakończeniu fermentacji, które można przyspieszyć dodatkiem Klarowin Turbo Spirit.

Skład:

- Drożdże gorzelnicze
- Fosforan potasu
- Siarczan magnezu
- Węglan wapnia
- Witamina B1 (chlorowodorek tiaminy)

Sposób użycia:

1. Wybierz wariant fermentacji z tabeli poniżej.
2. Wsyp pierwszą porcję cukru i rozpuść ją w letniej wodzie o temp. około 28°C.
3. Dodaj zawartość saszetki i dokładnie wymieszaj.
4. Fermentuj w temperaturze 23°C przez czas podany w tabeli.
5. Dla wariantów II-IV dodawaj kolejne porcje cukru ostrożnie po 24 i 48 godzinach, gdy stężenie cukru spadnie do około 10°B_g.

Uwaga: Nastaw będzie się mocno pienił! Możesz użyć środka redukującego pianę.

Tabela dawkowania i czasu fermentacji:

Wariant	Alkohol [%]	Porcja cukru I (kg)	Porcja cukru II* (kg)	Porcja cukru III** (kg)	Woda [L]	Czas fermentacji (dni)
I	15	25	-	-	85	5-6
II	17	20	8	-	83	8-10
III	19	20	12	-	81	10-12
IV	21,3	20	10	6	78	12-14