

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-x-pure-na-25l-p-49.html>



## Drożdże X-PURE na 25L

Cena	<b>13,50 zł</b>
Numer katalogowy	<b>DROZDZE X-PURE</b>

### Opis produktu

Drożdże Turbo X-Pure 21,3% — najwyższa moc alkoholu na rynku!

#### Opis produktu:

Turbo X-Pure to innowacyjna mieszanka drożdży gorzelniczych, które umożliwiają fermentację nastawów aż do 21,3% alkoholu. Są to jedyne na rynku drożdże o tak wysokiej tolerancji na alkohol, przeznaczone do nastawów cukrowych, owocowych i zbożowych. Produkt cechuje się czystą fermentacją bez nieprzyjemnych zapachów, co zapewnia komfort podczas produkcji domowych trunków.

#### Zalety:

- **Maksymalna zawartość alkoholu:** do 21,3%
- **Szerokie zastosowanie:** fermentacja nastawów cukrowych, owocowych i zbożowych
- **Czysta fermentacja:** brak nieprzyjemnych zapachów podczas procesu
- **Wygodne dawkowanie:** jedna saszetka na 25 L nastawu
- **Optymalna temperatura fermentacji:** 20-25°C
- **Szybka i wydajna fermentacja:** różne warianty czasowe w zależności od ilości cukru i pożądanej mocy

#### Skład:

- Drożdże gorzelnicze
- Fosforan potasu
- Siarczan magnezu
- Węglan wapnia
- Chlorowodorek tiaminy (witamina B1)

#### Sposób użycia:

1. Wybierz wariant fermentacji (patrz tabela niżej).
2. Do fermentora wsyp pierwszą porcję cukru i rozpuść ją w letniej wodzie o temperaturze 25-30°C.
3. Dodaj całą zawartość saszetki drożdży i dokładnie wymieszaj.

---

4. Fermentuj w temperaturze 20-25°C przez czas podany w tabeli.

5. Przy nastawach z cukrem powyżej 7 kg, po 24 godzinach ostrożnie dodaj drugą porcję cukru (najpierw 100 g, gdy piana opadnie, resztę), by uniknąć wylania się nastawu.

---

**Tabela dawkowania i czasu fermentacji:**

Wariant	Alkohol (%)	Porcja cukru I (kg)	Porcja cukru II (kg)	Woda (L)	Czas fermentacji (dni)
I	15	6	-	22	2
II	17	7	-	21	3-5
III	19	7*	1	20	5-7
IV	21,3	7*	2	19	7-14