

Link do produktu: <https://podlaskasamogonka.pl/alcotec-turbo-klar-24-srodek-do-klarowania-nastawu-25-l-p-25.html>

## Alcotec Turbo Klar 24 – środek do klarowania nastawu 25 l



Cena	<b>4,75 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5031174302244</b>

### Opis produktu

#### **TURBO KLAR ALCOTEC 24** - klarowny zacier i wino w 24 godziny

**Alcotec Turbo Klar 24** to jeden z najpewniejszych sposobów na szybkie i skuteczne **klarowanie nastawu**. Ten dwuskładnikowy zestaw robi dokładnie to, czego oczekuje każdy, kto przygotowuje domowy trunek — zostawia nastaw przejrzysty, pozbawiony osadów i gotowy do dalszej obróbki. W domowej produkcji alkoholu największym problemem są drobne cząstki po drożdżach. Nie widać ich na pierwszy rzut oka, ale dają o sobie znać później — mętny nastaw, zapach drożdżowy, a nawet nieprzyjemny posmak. Dlatego **klarowanie zacieru** to nie „dodatek”, tylko obowiązkowy etap, jeśli ktoś chce uzyskać czysty i stabilny półprodukt.

Turbo Klar działa szybko — efekt masz już po 24 godzinach. Najpierw zlewasz nastaw z nad osadu, solidnie go odgazowujesz i wysypujesz zawartość saszetki A. Po kilku godzinach dodajesz saszetkę B i cały proces klarowania wchodzi na właściwe tory. Widać, jak zawiesziny zaczynają opadać, a ciecz staje się coraz bardziej przejrzysta. Dobrze wyklarowany nastaw to później mniej problemów z filtracją, lepszy smak i zero ryzyka, że resztki drożdży przejdą dalej.

Ten zestaw świetnie sprawdza się zarówno przy **klarowaniu cukrówki**, jak i przy **klarowaniu owocówki**. Nieważne, czy robisz nastaw z owoców, glukozy, zboża czy melasy — resztki po fermentacji zawsze są takie same, a **Turbo Klar** radzi sobie z nimi wyjątkowo sprawnie. Masa 65 g wystarcza na standardowy nastaw i daje powtarzalne, przewidywalne efekty, które doceni każdy, kto miał wcześniej problemy z mętnością. To właśnie dlatego zestawy Alcoteca trzymają się na rynku od lat i są wybierane częściej niż domowe metody na zasadzie „może zadziała”.

Przy produkcji alkoholu jednym z najczęściej powtarzających się błędów jest pomijanie klarowania. Wiele osób myśli, że jeśli nastaw wygląda „w miarę czysto”, to wystarczy. Niestety — to, czego nie widać, potrafi zepsuć smak bardziej niż jakikolwiek widoczny osad. Obumarłe komórki drożdży, mikroskopijna zawieszina i pozostałości po fermentacji zawsze pogarszają aromat. Dlatego dobry środek do **klarowania domowego alkoholu** jest absolutną podstawą. I w tej kategorii **Alcotec Turbo Klar** jest jednym z najbezpieczniejszych wyborów.

Jeśli zależy Ci na przejrzystym nastawie, łatwej filtracji i stabilnym smaku — ten zestaw po prostu robi robotę. Prosty, szybki, sprawdzony i skuteczny — dlatego tak wielu bimbrowników trzyma go zawsze w szufladzie, bo prędzej czy później i tak będzie potrzebny.

Masa netto: 65 g

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, poza zasięgiem dzieci.