

Link do produktu: <https://podlaskasamogonka.pl/black-label-turbo-14-18-1kg-p-177.html>

## Drożdże gorzelnicze Black Label 1kg TURBO 14-17% do 1000L

Cena	<b>85,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5902898317527</b>

### Opis produktu

☐ **Drożdże Black Label Turbo 1 kg** — znane też po prostu jako **drożdże Black Label** — to szwedzki produkt marki Prestige, od lat uznawany za jedno z najczystszych drożdży gorzelniczych dostępnych w Europie. Przeznaczone do fermentacji nastawu cukrowego, dają łagodny, neutralny destylat z minimalną ilością estrów, kwasów i siarki. Sprawdzają się zarówno w standardowych nastawach 25-litrowych, jak i przy dużych objętościach — przy zachowaniu dawkowania 3,6 g/L można ich używać w nastawach do 1000 litrów.

- ☐ Do 17% alkoholu w nastawie cukrowym
- ☐ Fermentacja 2-5 dni w temperaturze 20-30°C
- ☐ Czysty, łagodny destylat — minimalna ilość produktów ubocznych
- ☐ Jedno opakowanie 1 kg = ok. 11 nastawów po 25 L
- ☐ Zawiera pożywkę, witaminy i mikroelementy — nie trzeba nic dokładać

### Parametry techniczne.

Zawartość alkoholu	14-17%
Czas fermentacji	2-5 dni (standardowo 3 dni w 25°C)
Temperatura fermentacji	20-30°C
Dawkowanie	3,6 g na litr nastawu
Cukier na 25 L	6-7 kg
Wydajność opakowania	~11 nastawów po 25 L (~275 L łącznie)
Skład	drożdże aktywne, pożywka, witaminy i mikroelementy, emulgator E491, środek przeciwpieniący

### Jak używać drożdży Black Label Turbo 1 kg.

Rozpuścić 6-7 kg cukru w 7 litrach gorącej wody. Uzupełnić zimną wodą do 25 litrów i upewnić się, że temperatura płynu nie przekracza 30°C. Odmierzyć 90 g drożdży, wsypać i mieszać intensywnie przez minutę. Fermentować w temperaturze 20-25°C przez 2-5 dni. Pokrywę pojemnika zostawić lekko uchyloną — fermentacja jest bardzo burzliwa i nie należy używać korków ani rurek fermentacyjnych. Po zakończeniu fermentacji zaleca się klarowanie preparatem Turbo Klar 24h.

### Wydajność opakowania 1 kg.

Przy dawkowaniu 3,6 g/L jedno opakowanie **Black Label 1 kg** odpowiada ok. 11 saszetkom 90 g i pozwala przygotować ~275 litrów nastawu łącznie. Przy większych objętościach należy proporcjonalnie zwiększyć ilość drożdży i zadbać o to, żeby temperatura cieczy podczas fermentacji nie przekroczyła 37°C — w dużych beczkach trudniej ją utrzymać.

### Ile cukru do Black Label 1 kg na 25 litrów?

Standardowo 6 kg cukru — fermentacja trwa wtedy ok. 3 dni i daje nastaw ok. 14-15%. Przy 7 kg cukru moc wzrośnie do

---

16-17%, ale fermentacja potrwa 4-5 dni.

### **Ile trwa fermentacja Black Label?**

W temperaturze 25°C z 6 kg cukru standardowo 3 dni. Przy niższej temperaturze lub większej ilości cukru może się wydłużyć do 5 dni.

### **Czy drożdże Black Label nadają się do bimbrowo owocowego lub zbożowego?**

Nie — **Black Label** to drożdże do bimbrowo cukrowego. Do fermentacji owocowej lub zbożowej lepiej sprawdzą się drożdże dedykowane tym surowcom, dostępne osobno w sklepie.

### **Czy trzeba dodawać pożywkę osobno?**

Nie. Skład zawiera już pełny zestaw pożywki, witamin i mikroelementów.

### **Czym są drożdże Black Label?**

**Black Label drożdże** to szwedzka marka Prestige z serii Turbo Yeast — aktywne drożdże gorzelnicze przeznaczone do nastawów cukrowych, cenione za czysty i neutralny destylat z minimalną ilością estrów i siarki.