

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	85,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902898317527

Opis produktu

☐☐ **Drożdże gorzelnicze Black Label 1kg** to absolutny TOP wśród drożdży do alkoholu ☐☐. Jeżeli zależy Ci na maksymalnej mocy, czystości i pewnej fermentacji – to właśnie **drożdże turbo 14-17%**, które robią robotę ☐☐

Ten wydajny szczep **drożdży do alkoholu 25L** został stworzony do szybkiej i stabilnej fermentacji, nawet przy wysokim stężeniu cukru. Efekt? **mocny, czysty alkohol** bez zbędnych zapachów ☐☐

☐☐ Dlaczego drożdże gorzelnicze Black Label 1kg?

- ✓ **Drożdże gorzelnicze Black Label 1kg** – sprawdzony wybór premium
- ✓ **Drożdże turbo 14-17%** – wysoka zawartość alkoholu
- ✓ ☐☐ szybka i stabilna fermentacja
- ✓ ☐☐ czysty destylat bez nieprzyjemnego zapachu
- ✓ ☐☐ idealne **drożdże do bimbrowa**

☐☐ Drożdże do dużych nastawów – nawet do 1000L

To nie są zwykłe drożdże – to **drożdże do dużych nastawów**, które radzą sobie nawet w wymagających warunkach.

Dzięki swojej formule **drożdże do 1000L** pozwalają uzyskać maksymalną wydajność i stabilną fermentację nawet przy dużej ilości surowca ☐☐

↗ Drożdże turbo 14-17% – szybki efekt

Drożdże turbo 14-17% zostały zaprojektowane tak, aby fermentacja przebiegała szybko i bez problemów.

To idealne **drożdże do alkoholu 25L**, które pozwalają uzyskać wysoką moc w krótkim czasie – bez kombinowania ☐☐

☐☐ Postaw na sprawdzoną jakość

Jeżeli szukasz produktu, który nie zawodzi – **drożdże gorzelnicze Black Label 1kg** to wybór, który daje realne efekty.

Jedne z najczęściej wybieranych **drożdży turbo 1kg** przez osoby, które oczekują maksymalnej wydajności i pewnego rezultatu ☐☐

Parametry techniczne drożdży Black Label Turbo 1kg

Maksymalna zawartość alkoholu	14-17%
Czas fermentacji	2-5 dni
Ilość cukru	6-7 kg na 25L
Temperatura fermentacji	20-30°C
Wydajność	do 1000 litrów nastawu

Ile cukru do Black Label 1kg?

Najczęściej stosuje się 6-7 kg cukru na 25 litrów nastawu.
Przy takich proporcjach fermentacja trwa od 2 do 5 dni, a uzyskany alkohol osiąga 14-17%.

Wydajność drożdży Black Label Turbo

Jedno opakowanie 1 kg pozwala przygotować nawet około 10-11 nastawów po 25 litrów, co daje bardzo wysoką wydajność i opłacalność produktu.

Najczęściej zadawane pytania (FAQ)

Ile trwa fermentacja Black Label?

Fermentacja trwa zazwyczaj od 2 do 5 dni w temperaturze 20-25°C.

Jaka temperatura jest najlepsza?

Optymalna temperatura wynosi 20-30°C.

Czy trzeba dodawać pożywkę?

Nie, drożdże zawierają pełny zestaw składników odżywczych.

Ile litrów nastawu można zrobić?

Jedno opakowanie 1 kg wystarcza na około 250 litrów nastawu.