

Link do produktu: <https://podlaskasamogonka.pl/drozdze-gorzelnicze-alcotec-48-turbo-pure-1-35-kg-fermentacja-do-21-alkoholu-p-11.html>



Drożdże gorzelnicze Alcotec 48 Turbo Pure 1,35 kg - fermentacja do 21% alkoholu

Cena	80,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	201000003619

Opis produktu

Drożdże Alcotec 48 Turbo Pure 1,35 kg - szybka i wydajna fermentacja

Drożdże gorzelnicze **Alcotec 48 Turbo Pure 1,35 kg** to jedne z najczęściej wybieranych drożdży turbo do produkcji alkoholu o wysokiej mocy. Dzięki specjalnie dobranej mieszance drożdży, pożywek i enzymów umożliwiają bardzo szybką fermentację oraz osiągnięcie nawet do 21% alkoholu.

To rozwiązanie idealne dla osób, które szukają maksymalnej wydajności i krótkiego czasu fermentacji bez konieczności stosowania dodatkowych składników.

Dlaczego warto wybrać drożdże Alcotec 48 Turbo Pure

- bardzo szybka fermentacja – nawet w 48 godzin
- możliwość uzyskania do 21% alkoholu
- wysoka wydajność z jednej paczki
- stabilna praca drożdży
- zawierają komplet pożywek i enzymów
- prosta obsługa – idealne dla początkujących i zaawansowanych

Drożdże turbo Alcotec 48 są zaprojektowane tak, aby zapewnić maksymalną efektywność przy zachowaniu możliwie czystego profilu fermentacji.

Parametry techniczne

Parametr	Wartość
Maksymalna zawartość alkoholu	do 21%
Czas fermentacji	2-10 dni
Ilość cukru	6-9 kg
Optymalna temperatura	20-30°C
Objętość nastawu	do 25 l
Wydajność opakowania	do ok. 250 l nastawu

Jak używać drożdży Alcotec 48 Turbo Pure

Stosowanie drożdży jest bardzo proste:

1. Rozpuść 6-9 kg cukru w ciepłej wodzie
2. Uzupełnij wodą do objętości około 25 litrów
3. Poczekaj aż temperatura spadnie do 20-25°C

-
4. Wsyp zawartość opakowania i dokładnie wymieszaj
 5. Pozostaw do fermentacji

Drożdże nie wymagają dodatkowej pożywki – wszystko znajduje się w zestawie.

Ile cukru do Alcotec 48 Turbo Pure?

To jedno z najczęstszych pytań:

- **6 kg cukru** → około 14% alkoholu w 2 dni
- **8-9 kg cukru** → nawet 20-21% alkoholu w 5-10 dni

Wybór zależy od tego, czy zależy Ci bardziej na szybkości, czy maksymalnej mocy.

Wydajność i możliwości

Opakowanie 1,35 kg pozwala na przygotowanie nawet:

- do 10 nastawów po 25 litrów
- czyli około 200-250 litrów fermentującego nastawu

To czyni Alcotec 48 Turbo Pure jednym z najbardziej wydajnych rozwiązań dostępnych na rynku.

Dla kogo są te drożdże?

Drożdże Alcotec 48 Turbo Pure sprawdzą się idealnie:

- do nastawów cukrowych
- do produkcji neutralnego alkoholu
- dla osób szukających szybkiej fermentacji
- dla początkujących – łatwa obsługa
- dla zaawansowanych – wysoka wydajność

Najczęściej zadawane pytania (FAQ)

Ile trwa fermentacja Alcotec 48?

Od 2 do 10 dni – w zależności od ilości cukru i temperatury.

Jaka temperatura jest najlepsza?

Optymalna temperatura fermentacji to 20-30°C.

Czy trzeba dodawać pożywkę?

Nie – drożdże zawierają komplet składników odżywczych.

Czy można używać do owoców?

Można, ale najlepiej sprawdzają się w nastawach cukrowych.

Ile litrów nastawu można zrobić?

Do 25 litrów na jeden nastaw.

Drożdże Alcotec 48 Turbo Pure – sprawdzony wybór

Jeśli szukasz drożdży, które łączą:

- szybkość
- wysoką moc alkoholu
- dużą wydajność
- łatwość użycia

to Alcotec 48 Turbo Pure 1,35 kg to jeden z najlepszych wyborów dostępnych na rynku.

