

Dane aktualne na dzień: 18-04-2026 14:40

Link do produktu: <https://podlaskasamogonka.pl/puriferm-xxl-100l-p-5.html>



## PURIFERM XXL 100L

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Cena         | <b>19,40 zł</b>      |
| Dostępność   | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki | <b>24 godziny</b>    |
| Kod EAN      | <b>5031174315008</b> |

### Opis produktu

#### PURIFERM XXL 100L

PuriFERM XXL Turbo to oryginalny, profesjonalny pakiet do fermentacji 100 litrów alkoholu z 25 kg cukru. Odporne na temperaturę do 29°C. Fermentują do 18% w 6 dni. Możliwa jest produkcja na 200L (2 opakowania) bez chłodzenia. Mieszanka jest w pełni kompletna, i nie wymaga żadnych dodatkowych pożywek. Z doświadczenia podpowiadamy, że drożdże bez problemu poradzą sobie z nastawem w beczce 120L, tj: 30-32kg cukru. Istnieje możliwość łączenia 2 paczek w beczce 200L (ok. 50-52 kg cukru). Skład: drożdże, składniki odżywcze, witaminy i mikroelementy. masa netto: 350g (1 opakowanie) Data minimalnej przydatności do spożycia/nr partii, kraj pochodzenia na opakowaniu. Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu, niedostępnym dla dzieci. 5°C. Instrukcja: Rozpuścić 25kg cukru w gorącej wodzie, dopełnić zimną wodą do 100L. Zmierzyć temperaturę roztworu. Zasypać drożdżami przy temperaturze nastawu 25°C, dobrze wymieszać. Optymalna temperatura fermentacji 21-29°C. Gotowe w 4-6 dni do 18% mocy alkoholu