

Link do produktu: <https://podlaskasamogonka.pl/x-pure-21-3-drozdze-gorzelnicze-na-100l-p-6.html>

X-PURE 21,3% drożdże gorzelnicze na 100L

Cena	20,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5904816002065

Opis produktu

Drożdże gorzelnicze X-PURE 21,3% BROWIN na 100L/25-36kg cukru

Użycie drożdży Turbo X-Pure 21,3% 100 L to najlepszy sposób na uzyskanie dużej mocy w dużej ilości!

- Duża moc - Turbo X-Pure to wysokiej jakości drożdże do nastawów wysokoprocentowych. Dzięki dużej odporności na alkohol zastosowana mieszanka drożdży i pożywki fermentuje aż do 21,3%!
- Do nastawów cukrowych, owocowych i zbożowych - specjalnie skomponowana mieszanka nadaje się do fermentacji różnych surowców. Dzięki tym drożdżom z powodzeniem przygotujesz wzorcowe trunki zbożowe, owocowe oraz na bazie cukru.
- Na 100 L nastawu - jedna saszetka drożdży Turbo X-Pure o tej gramaturze pozwoli Ci na przygotowanie 100 L nastawu.
- Szybka i wydajna fermentacja - drożdże świetnie radzą sobie z przerobieniem nawet 36 kg cukru. W ciągu zaledwie 5-6 dni potrafią przefermentować 25 kg.
- Przyjemny zapach produktu końcowego.

Drożdże Turbo X-Pure 21,3% 100 L to jedyne na rynku drożdże fermentujące do 21,3% alkoholu i pierwsze na rynku przerabiające całkowicie 36 kg cukru w 100 L. Czysta moc i znakomita jakość! Z Turbo X-Pure proces fermentacji przebiega w sposób idealny - szybko i wydajnie. Ten produkt to mieszanka dwóch wysokoalkoholizujących, aktywnych szczepów drożdży gorzelnicznych oraz odpowiednio dobranej pożywki, wspomagającej ich rozwój. Dzięki Turbo X-Pure z łatwością przygotujesz różnego typu nastawy: cukrowe, owocowe i zbożowe. Zaletą mieszanki jest również przyjemny zapach produktu końcowego.

Jedna saszetka drożdży Turbo X-Pure o tej gramaturze wystarcza na 100 L nastawu, a w zależności od oczekiwanej zawartości alkoholu, wystarczy dodać od 25 do 36 kg cukru. By drożdże wykazały się pełnią swoich możliwości, istotne jest działanie ściśle według instrukcji podanej na opakowaniu.

Sposób użycia:

Wybierz wariant fermentacji (patrz tabela). Do pojemnika fermentacyjnego wsyp I porcję cukru i rozpuść ją w odpowiedniej ilości letniej wody o temp. ok. 30°C. Następnie wsyp całą zawartość torebki i dokładnie wymieszaj. Tak przygotowany roztwór poddaj fermentacji przez określoną w tabeli ilość dni (zgodnie z wybranym wariantem), w temp. 20-25°C.

Dla wariantów II-IV, kolejne porcje cukru dodawaj ostrożnie po *24 i **48 godzinach, gdy stężenie cukru wyniesie ok. 10°Błg.

Uwaga: Nastaw będzie się pienił! Warto użyć środka redukującego pianę

	25	20+8	20+12	20+10+6
CUKIER (kg)	25	20+8	20+12	20+10+6
WODA (L)	85	83	81	78
Orientacyjny czas pracy	5-6	8-10	10-12	12-14
TEMPERATURA NASTAWU (°C)	20-35	20-30	20-27	18-24
ALKOHOL (%)	15	17	19	21,3

* do nastawów z ilością cukru powyżej 25kg zaleca się podanie drugiej porcji cukru po 24 godzinach i trzeciej

porcji po kolejnych 24 godzinach (tak jak podano w tabeli powyżej) Dodatkowy cukier podajemy rozpuszczony w niewielkiej ilości wody, bardzo powoli (może powstać duża ilość piany).

Po zakończeniu fermentacji nastaw klaruje się samoistnie. Niska temperatura sprzyja klarowaniu. Aby szybciej sklarować nastaw, zastosuj Klar Turbo

Po skończonej fermentacji nastaw ma słodkawy posmak, związany z produkowanym przez drożdże glicerolem.

Opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu, co zapewni Ci walory wynikające z jednorodności mieszanki.

Przechowuj w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.

Składniki: drożdże, fosforan(V) potasu, siarczan(VI) magnezu, węglan(IV) wapnia, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy).

Masa netto: 360 g