

Browin Kvasinky turbo X-Pure 21,3%, 360g

Cena: 255 Kč



Použití Turbo X-Pure 21,3% 100 l kvasnic je nejlepší způsob, jak získat vysoký výkon ve velkém množství!

- **Vysoký výkon** - Turbo X-Pure je vysoce kvalitní kvasnice pro vysoké procento nastavení. Díky vysoké odolnosti vůči alkoholu prokvasí použitá směs kvasnic a živného roztoku až z 21,3 %!
- **Pro nastavení cukru, ovoce a cereálií** - speciálně složená směs je vhodná pro fermentaci různých surovin. Díky tomuto droždí úspěšně připravíte modelové obilné, ovocné a cukrové nápoje.
- **Na 100 l předvolby** - jeden sáček droždí Turbo X-Pure o této gramáži vám umožní připravit 100 l předvolby.
- **Rychlé a efektivní kvašení** - kvasnice skvěle zpracují až 36 kg cukru. Za pouhých 5-6 dní dokážou zkvasit 25 kg.
- **Příjemná vůně konečného produktu.**

Turbo X-Pure 21,3% 100 L kvasnice jsou jediné na trhu kvasící do 21,3% alkoholu a první na trhu, které kompletně zpracují 36 kg cukru na 100 L. Čistá síla a výborná kvalita! S Turbo X-Pure je proces fermentace dokonalý - rychlý a efektivní. Tento produkt je směsí dvou vysoce alkoholických aktivních kmenů lihovarských kvasnic a vhodně zvoleného média, které podporuje jejich vývoj. Díky Turbo X-Pure můžete snadno připravit různé druhy nastavení: cukr, ovoce a cereálie. Výhodou směsi je také příjemná vůně konečného produktu.

Jeden sáček droždí Turbo X-Pure této gramáže vystačí na 100 l tuhnutí a podle předpokládaného obsahu alkoholu stačí přidat 25 až 36 kg cukru. Aby kvasinky prokázaly svůj plný potenciál, je důležité jednat přísně podle pokynů uvedených na obalu.

Návod k použití:

Vyberte si variantu kvašení (viz tabulka). První porci cukru nasypeme do fermentační nádoby a rozpustíme v příslušném množství vlažné vody cca 30°C. Poté nalijte celý obsah sáčku a důkladně promíchejte. Připravený roztok fermentujte po počet dní uvedený v tabulce (dle zvolené varianty) při 20-25°C.

U variant II-IV opatrně přidávejte další porce cukru po * 24 a ** 48 hodinách, kdy je koncentrace cukru asi 10°B_g.

Poznámka: Nastavení bude pěnit! Vyplatí se použít čínidlo snižující pěnu.

Po ukončení fermentace se nastavení samočistí. Nízká teplota podporuje čiření. Pro rychlejší vyjasnění nastavení použijte Klarowin Turbo Spirit.

Po ukončení fermentace má nastavení sladkou dochuť spojenou s glycerolem produkovaným kvasinkami.

Balení použijte celé na jedno tuhnutí, které vám poskytne výhody plynoucí z homogenity směsi.

Skladujte v suchu při pokojové teplotě.