Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 18:15

Link do produktu: https://alkopolo.eu/drozdze-coobra-turbo-48-p-102.html



Drożdże Coobra Turbo 48

Cena	**12,50 zł**
Dostępność	**Niedostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Coobra**

Opis produktu

Drożdże Coobra Turbo 48

Coobra 48 to nowa i niezwykle skuteczna mieszanka drożdży, pożywki i mikroelementów, cechująca się niezwykle wydajną „pracą”.

Drożdże Coobra Turbo 48 przefermentują:

6kg cukru w nastawie – czas fermentacji około 48H – do 14%
8kg cukru w nastawie – czas fermentacji około 120H – do 19%

Sposób użycia: rozpuścić odpowiednią ilość cukru (tabela) w 6L gorącej wody, uzupełnić chłodną wodą do pojemności 26L. Dodać zawartość torebki i dobrze wymieszać przez ok. 1min. Fermentować w temperaturze 20-25*C. Przy fermentacji w balonie nie używać korka, a w pojemnikach fermentacyjnych nie dociskać pokrywy.

Aby fermentacja mogła dojść do 21% z 9kg cukru, temperatura fermentacji musi cały czas utrzymywać się pomiędzy 18-24°C, należy schładzać nastaw, jeżeli będzie to konieczne. Czas fermentacji w tym przypadku to 7-10 dni. Najlepsze efekty uzyskamy używając 10kg glukozy zamiast cukru.

Uwaga: fermentacja przebiega bardzo burzliwie.

Skład: drożdże, pożywka, enzymy, witaminy oraz mikroelementy.

Masa netto: 135g