



Alcotec Turbohefe 24 stunden



Die Alcotec 24 Turbohefe vergärt 6 Kg Zucker innerhalb von 24 Stunden zu 14 % vol. Alkohol.

Es ist die schnellste Turbohefe der Welt.

Für 25 Liter Zuckermaische. Äußerst reintonige Vergärung auf maximal 14 % vol. Alkohol in 24 Stunden.

Bei der Vergärung von Zuckermaischen entsteht ein sehr reinerer Alkohol mit sehr wenig Nebenstoffen.

Der Packungsinhalt reicht hierbei für mindestens 25 Liter Maische aus.

Anleitung zur Erstellung von 25 Liter 14%-Alkohol in 24 Stunden:

Füllen Sie 21 Liter 40 Grad warmes Wasser in Ihren Gärbehälter. Fügen Sie 6 kg Zucker hinzu und verrühren Sie diesen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Geben Sie der Lösung dann 1 Päckchen Alcotec 24 bei und vermischen Sie alles 1 Minute lang. Lassen Sie das Gemisch bei einer Temperatur zwischen 20 und 30 Grad gären, die optimale Temperatur liegt hier bei 25 Grad.

Bevor Sie die Maische brennen sollten Sie warten bis sich der Hefetrub gesetzt hat und die klargestandene Flüssigkeit abziehen. Um diesen Prozess zu beschleunigen empfehlen wir das Klärungsmittel TurboKlar.

Eine ausführlichere Anleitung finden Sie hier...

Zutaten: Trocken-Reinzuchthefer, Hefenahrung, Spurenelemente und Mineralien.

Inhalt: 205 g. Für Abfindungsbrennereien nicht zugelassen