



Turbohefe 48 stunden

Die Alcotec 48 Turbohefe vergärt 6 Kg Zucker innerhalb von 48 Stunden zu 14 % vol. Alkohol oder 8 Kg Zucker innerhalb von 5 bis 7 Tagen zu 20 % Alkohol.

Es ist die einzige Dual - Turbohefe der Welt.

Die Turbohefe Alcotec 48 zeichnet sich sowohl durch eine hohe Zuckerverträglichkeit als auch eine hohe Temperaturverträglichkeit (bis 30 C) aus.

Auch für Obstmaischen geeignet.

Die Turbohefe Alcotec 48 eignet sich besonders zur Vergärung von Obstmaischen wenn noch Zucker zur Maische hinzugegeben werden soll. Sie könne so Obstmaischen bis zu einem Alkoholgehalt von 20 % vergären.

Für 25 Liter Zuckermaische bzw 100-150 l Obstmaischen und Maischen auf der Grundlage von Stärke. Äußerst reintonige Vergärung auf maximal 20%vol. Alkohol in 5 bis 7 Tagen bzw. 14 % vol. Alkohol in 48 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.

Bei der Vergärung von Obstmaische verwenden Sie auf 25 Liter Maische ca. 1/4 bis 1/6 eines Beutels.

Anleitung zur Erstellung von 25 Liter 14%-Alkohol in 48 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 48 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.

Anleitung zur Erstellung von 25 Liter 20%-Alkohol in 5-7 Tagen:

Füllen Sie 21 Liter 40 Grad warmes Wasser in Ihren Gärbehälter. Fügen Sie 8 kg Zucker hinzu und verrühren Sie diesen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Geben Sie der Lösung dann 1 Päckchen Alcotec 48 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 klare gewordene Flüssigkeit abziehen. Um diesen Prozess zu beschleunigen empfehlen wir das Klärungsmittel TurboKlar.

Kurzanleitung zur Verwendung der Turbohefe mit Obstmaische:

Säubern Sie z.B. ca. 25 kg Obst und zerschneiden bzw. zerquetschen es anschließend. Geben Sie diese mit max. 1/3 Wasser in einen Gärbehälter. Dann geben Sie Verflüssiger (z.B. Verflüssiger Spezial oder Pektinase in Pulverform) hinzu und mischen dies gut unter. Geben Sie anschließend 1/4 Beutel Turbohefe Alcotec 48 hinzu und Verschießen den Gärbehälter und setzen ein Gärröhrchen auf. Nach 1-3 Tagen senken Sie ggf. den pH-Wert z.B. mittels Biogen M ab um die Maische beständiger z.B. gegen Fremdbakterien zu machen.

Eine ausführlichere Anleitung finden Sie hier...

Zutaten: Trocken-Reinzuchthefer, Hefenahrung, Spurenelemente und Mineralien.
Inhalt: 135 g. Für Abfindungsbrennereien nicht zugelassen