

Instrukcja przygotowania nastawu fermentacyjnego (zacieru) z drożdżami typu TURBO.

Niezależnie od tego, jaki przepis producenci zamieszczają na opakowaniu drożdży, proponujemy własne, wielokrotnie sprawdzone przepisy, które są bardziej ekonomiczne i zawsze się sprawdzają.

Ważna jest kolejność czynności i temperatura.

Zawsze w pierwszej kolejności rozpuszczamy cukier w ciepłej wodzie (temp. wody 35-40 st. C), ponieważ rozpuszczamy cukier studzi wodę. Po wymieszaniu sprawdzamy temperaturę roztworu wody z cukrem i studzimy lub podgrzewamy do 23-25 st. C i dopiero wtedy wsypujemy drożdże i mieszamy ok. 1 minuty. Wymienione czasy fermentacji są podane dla nastawu przechowywanego w temperaturze 25 st. C. Zalecana temperatura otoczenia 20-25 st. C. Jeżeli temperatura nastawu spadnie poniżej 20 st. C. lub wzrośnie powyżej 35 st. C, wtedy drożdże umierają i jeżeli do tego czasu nie przerobią całego cukru, to należy się liczyć z mniejszą ilością uzyskanego destylatu. W czasie fermentacji zalecamy stosować węgiel aktywny w płynie, który poprawia smak i łagodzi zapach fermentu. Przed destylacją zaleca się użyć dodatkowo środków klarujących np. bentonit, klarowin, Turbo Klar, Super Klar, klarmedel, duoklar, turboklar itp.– poprawiają smak destylatu i ułatwiają czyszczenie zbiornika po destylacji. Jeżeli fermentacja zakończy się przedwcześnie a drożdże nie przerobią całego cukru to należy użyć specjalistycznych drożdży do tzw. Restartu. Restart na zwykłych drożdżach typu TURBO będzie nieskuteczny.

Podstawowy przelicznik jedno opakowanie drożdży + 3 litry wody na każdy kilogram cukru

Producenci drożdży zalecają najczęściej następujący sposób przygotowania nastawu fermentacyjnego. 6 kg. cukru rozpuścić w 21 litrach ciepłej wody (ok. 35-40 st. C) a gdy woda z cukrem ostygnie do ok. 25 st. C. wtedy należy wsypać zawartość 1 torebki drożdży (np. T24, T48, T3, Turbo Vodka, Coobra i inne).

Po wymieszaniu zostawić nastaw (nie wolno szczelnie zamykać naczynia z zaczynem) na kilka dni (zgodnie z instrukcją dla poszczególnych drożdży od 3 do 7 dni) po czym sprawdzić cukromierzem, czy cały cukier został skonsumowany przez drożdże i przerobiony na alkohol

Pamiętając o ogromnych możliwościach rozmnażania się drożdży i ograniczonych zasobach wspomagających ich rozwój (pożywka, zakwaszasz, witaminy, mikroelementy) proponujemy przygotowanie nastawu fermentacyjnego wg. przepisu:

1. Drożdże Szlacheckie TURBO 24h,

- 1 opakowanie drożdży + 12,5 kg. cukru + 37,5 l. wody = 45 l. nastawu w czasie 4-6 dni

2. Drożdże Alkohole Domowe TURBO 24h,

- 1 opakowanie drożdży + 12,5 kg. cukru + 37,5 l. wody = 45 l. nastawu w czasie 4-6 dni

3. Drożdże Szlacheckie TURBO 48h, ,

- 1 opakowanie drożdży + 12,5 kg. cukru + 37,5 l. wody = 45 l. nastawu w czasie 6-8 dni

4. Drożdże 48H Alkohole Domowe,

- 1 opakowanie drożdży + 12,5 kg. cukru + 37,5 l. wody = 45 l. nastawu w czasie 6-8 dni

5. Drożdże TURBO Wujka Władka

- 1 opakowanie drożdży + 12,5 kg. cukru + 37,5 l. wody = 45 l. nastawu w czasie 6-8 dni

6. Drożdże Szlacheckie VODKA,

- 1 opakowanie drożdży + 9 kg. cukru + 27 l. wody = 32,4 l. nastawu w czasie 8-10 dni

7. Drożdże Vodka Crystal Alkohole Domowe,

- 1 opakowanie drożdży + 9 kg. cukru + 27 l. wody = 32,4 l. nastawu w czasie 8-10 dni

8. Drożdże Wujka Władka,

- 1 opakowanie drożdży + 9 kg. cukru + 27 l. wody = 32,4 l. nastawu w czasie 8-10 dni

9. Drożdże Alcotec TURBO 24h,

- 1 opakowanie drożdży + 12,5 kg. cukru + 37,5 l. wody = 45 l. nastawu w czasie 5-7 dni

10. Drożdże Alcotec TURBO 48h,

- 1 opakowanie drożdży + 10 kg. cukru + 33 l. wody = 39 l. nastawu w czasie 7-9 dni

11. Alcotec Turbo Yeast 23%

- 1 opakowanie drożdży + pozostałe saszetki + 12 kg. glukozy + 27 l. wody = 34,2 l. nastawu w czasie 10-12 dni

12. Coobra 6 Magnum

- 1 opakowanie drożdży + 7 kg. cukru + 21 l. wody = 25,2 l. nastawu w czasie 6-8 dni

13. Coobra 7

- 1 opakowanie drożdży + 8 kg. cukru + 24 l. wody = 28,9 l. nastawu w czasie 6-8 dni

14. Coobra 8

- 1 opakowanie drożdży + 10 kg. cukru + 30 l. wody = 36 l. nastawu w czasie 7-10 dni

15. Coobra PURE

- 1 opakowanie drożdży + 9 kg. cukru + 27 l. wody = 32,5 l. nastawu w czasie 10-14 dni

16. Coobra 24h

- 1 opakowanie drożdży + 15 kg. cukru + 45 l. wody = 54 l. nastawu w czasie 5-7 dni

17. Coobra 48h

- 1 opakowanie drożdży + 10 kg. cukru + 30 l. wody = 36 l. nastawu w czasie 7-10 dni

18. Coobra MEGAPACK

- 1 opakowanie drożdży + 30 kg. cukru + 90 l. wody = 108,2 l. nastawu w czasie 10-14 dni

19. Coobra RUM

- 1 opakowanie drożdży + 7 kg. cukru + 21 l. wody = 25,2 l. nastawu w czasie 7-9 dni

20. T3 Super Yeast (niebiesko-białe)

- 1 opakowanie drożdży + 8 kg. cukru + 24 l. wody = 28,9 l. nastawu w czasie 6-8 dni

21. T48 Super Yeast (czerwono-białe)

- 1 opakowanie drożdży + 10 kg. cukru + 30 l. wody = 36 l. nastawu w czasie 7-9 dni

22. T Vodka Star Super Yeast (czarno-białe)

- 1 opakowanie drożdży + 9 kg. cukru + 27 l. wody = 32,5 l. nastawu w czasie 9-12 dni

23. Spirit Ferm Turbo Fruit

- 1 opakowanie drożdży + 4 kg. cukru + 30 l. moszczu owocowego = 36 l. nastawu w czasie 14-21 dni
- po dwóch dniach odlać ok. 3 litrów pracującego nastawu i rozpuścić w nich 2 kg. cukru a następnie wlać ponownie do zbiornika z całym nastawem i lekko zamieszać

24. Szlacheckie TURBO Owocowe, Owocowe TURBO Alkohole Domowe,

- 1 opakowanie drożdży + 6 kg. cukru + 30 l. moszczu owocowego = 36 l. nastawu w czasie 12-15 dni
- po dwóch dniach odlać ok. 3 litrów pracującego nastawu i rozpuścić w nich 2 kg. cukru a następnie wlać ponownie do zbiornika z całym nastawem i lekko zamieszać

25. Drożdże Szlacheckie TURBO Zbożowe, Zbożowe Wujka Władka

- 1 opakowanie drożdży na 25 l. nastawu + 2 kg cukru 14-21 dni

26. Spirit Ferm T3

- 1 opakowanie drożdży + 8 kg. cukru + 27 l. wody = 31,8 l. nastawu w czasie 6-8 dni

27. Spirit Ferm 8KG

- 1 opakowanie drożdży + 9 kg. cukru + 30 l. wody = 35,4 l. nastawu w czasie 7-9 dni

28. Spirit Ferm Moskva Style

- 1 opakowanie drożdży + 8 kg. cukru + 30 l. wody = 34,8 l. nastawu w czasie 6-8 dni

29. Spirit Ferm T24

- 1 opakowanie drożdży + 10 kg. cukru + 33 l. wody = 39 l. nastawu w czasie 7-9 dni

30. GULD Turbo

- 1 opakowanie drożdży + 7 kg. cukru + 24 l. wody = 28,2 l. nastawu w czasie 6-8 dni

31. Drożdże Coobra Whisky

- 1 opakowanie drożdży na 25 l. nastawu + 2 kg cukru, w czasie 14-21 dni

Środki ostrożności: chronić oczy przed kontaktem z drożdżami, w razie dostania się drożdży do oczu przemyć obficie chłodną wodą a gdy wystąpi podrażnienie należy się skontaktować z lekarzem.