

## **ALCOTEC Turbohefe 48H Spezial Frucht & Korn** **14% in 36 Stunden 20% in 4 Tagen**

48 Fruit & Grain - NEUE TURBOHEFE von ALCOTEC

- Produzieren Sie 20% Alkohol in 4 Tagen!
- Extra schnelle Turbohefe zum sichern Vergären auch bei höheren Temperaturen,
- Optimal abgestimmt für eine reintonige Vergärung von Obst- und Getreidemaischen,
- mit Enzymen zur Verwertung von Reststärke und Pektinen.

Diese neue Spezial Alcotec Turbohefe hat es in sich, wenn Sie in kurzer Zeit hohe Alkoholkonzentrationen haben möchten und / oder nicht die Möglichkeit zur Kaltvergärung haben, z.B. im Sommer. Vergären Sie jetzt noch schneller und sicherer. Mit dieser auf Obst- und Getreidemaischen optimierten Turbohefe können Sie innerhalb von 36 Stunden schon einen Alkoholgehalt von 14 % erreichen. In 4 Tagen werden es bis zu 20 %.

**Wozu Turbohefe?** Wenn Sie möglichst schnell und sicher einen hochprozentigen Alkohol benötigen, dann sind Sie mit Turbohefe aller bestens bedient. Einfach die Hefe in 25 Liter Maische (eventuell mit Zuckerzugabe) oder süßen Saft einrühren, das ganze zwischen 20° und 30° Grad stehen lassen, und fertig ...

**Diese Alcotec Spezial Turbohefe kann mehr:** Sie können diese Turbohefe auch sehr gut für Obst- und Fruchtwein oder zur Herstellung von Brennmaische verwenden! Vor allem, wenn Sie zusätzlich Zucker zu Ihrer Maische zugeben, kann diese Turbohefe wahre Wunder vollbringen. Die Alcotec Turbohefe vergärt sehr zuverlässig und sicher und kann schnell Aromen aus den Früchten ziehen. Dank der hohen Aktivität der optimierten Hefekulturen sind Fehlgärungen bei der Verwendung von Alcotec Turbohefe kaum zu erwarten. Diese Hefe enthält bereits Enzyme, um Pektine abzubauen Reststärke in vergärbaren Zucker zu verwandeln. Wenn Sie stärkehaltige Maische ansetzen, beispielsweise aus Mais, Kartoffeln oder Getreide, dann müssen sie zunächst die Stärke in Zucker wandeln indem Sie Malz oder Amylase Enzyme zugeben und die Temperatur 30 Minuten lang bei 62° Grad halten. Danach muss die Maische unbedingt auf unter 30° Grad abgekühlt werden, bevor Sie Hefe zugeben.

**Noch ein Vorteil:** Vor allem im Sommer und in südlichen Ländern kann dank dieser Turbohefe auch bei sehr hohen Temperaturen (bis zu maximal 32° Grad) noch vergoren werden. Als ideale Ergänzung zur Turbohefe eignen sich unsere Essenzen und Aromen. Wenn Sie Zuckerwasser mit Turbohefe vergären und destillieren, erhalten Sie neutralen Alkohol, den Sie unter Zugabe einer Aroma-Essenz schnell in Ihr Lieblingsgetränk verwandeln.

**Noch ein Hinweis:** Wenn Sie stärkehaltige Maische ansetzen, beispielsweise aus Mais, Kartoffeln oder Getreide, dann müssen sie zunächst die Stärke in Zucker wandeln indem Sie Malz oder Amylase Enzyme zugeben und die Temperatur 30 Minuten lang bei 62° Grad halten. Danach muss die Maische unbedingt auf unter 30° Grad abgekühlt werden, bevor Sie Hefe zugeben.

**Wichtiger Hinweis vom Zoll:** Turbohefe darf nicht bei der Herstellung von Branntwein in Abfindungsbrennereien verwendet werden! Turbohefe würde den Alkoholgehalt erhöhen und der Zoll läge mit seinen steuerlichen Berechnungsgrundlagen falsch.

---

## **Artikeldetails**

- Alcotec Turbohefe 48H Spezial für Frucht & Korn Maischen - double enzyme
- 14% Alkohol in 36 Stunden / 20 % Alkohol in 4 Tagen
- Optimal abgestimmte Turbohefe zur Vergärung von Obst und Getreide mit Nährsalzen und Enzymen
- Für 25 Liter Obstmaische oder Kartoffel- Getreidemaische
- Die neueste Hefe von Alcotec aus England - jetzt noch besser und schneller