

# ALCOBASE TURBO YEAST/LEVURE TURBO

Instructions to make 25 Litres. Clean all equipment before use in hot water (full sterilisation not required).

Instructions pour fabriquer 25 litres. Nettoyez soigneusement vos équipements avec de l'eau chaude avant.

**STEP 1** – Getting Started: Prepare 18 litres of water at as close to 40°C as possible. Best way to do this is first half fill pail with hot water, add cold water until the temperature has dropped to 40°C then reduce the volume to exactly 18 litres. Now add 10.5 kg dextrose monohydrate sugar (best) or 9.0 kg ordinary white sugar and stir until completely dissolved. Before opening, massage Part B until lump-free especially around the bottom of the sachet. Open parts A & B, add directly into sugar solution and stir well. Rest the lid loosely on the fermenter. 2 Hours after adding the yeast - stir for one minute until the foam/froth head is removed otherwise fermenter contents may overflow. If there is no foam/froth after 2 hours, check again every 2 - 3 of hours and stir in as soon as you see between 2 and 6 cm of foam/froth.

**STEP 2** – Fermentation: Ferment between 18 – 24°C air temperature until specific gravity (SG) falls below .985. This will take 7 days at a constant 22°C (9 – 10 days at 18°C). It is important that the air temperature does not rise above 24°C as the yeast will be nullified and fermentation will stick.

**STEP 3** – Stabilisation: Once you are sure fermentation has finished add 5 grams sulphite (one rounded teaspoonful) to protect alcobase from oxidation. Stir thoroughly for 3 minutes to de-gas.

**STEP 4** – Clearing and Filtration: Pure Brewers alcobase will not clear naturally. Add "Pure Brewers Clearing Pack" (see instructions on pack) and leave for 2 – 3 days to clear. For a polished finish filter the alcohol base using charcoal filter pads. Alcobase may be stored for 12 months providing no head space in containers.

**STEP 5** – Flavouring: Flavour the alcobase with a selection of natural essences. Or, mix with your favourite juice and soda water or ginger ale to make the perfect party punch; always a crowd pleaser.

**REQUIRED EQUIPMENT** • 30 litre food-grade pail • 70 cm Plastic Spoon • Thermometer • Hydrometer

**INGREDIENTS** High Alcohol Distillers' Yeast, Yeast Nutrient, Water, Activated Carbon, Bentonite, preservative (sulphur dioxide). Allergen Information: Contains sulphites. Do Not Ingest Directly.

**ÉTAPE 1** - Départ: Préparer 18 litres d'eau en l'amenant à une température le plus près possible de 40°C. La meilleure façon d'obtenir cette température est de remplir à moitié d'abord votre fermenteur avec de l'eau chaude et ensuite ajouter l'eau froide jusqu'à ce que la température rejoigne le 40°C et retirer le surplus d'eau si c'est le cas pour obtenir exactement 18 litres. Ajouter à cette eau 10.5 kg de dextrose (sucre de maïs) ou encore 9 kg de sucre de table. Brasser pour dissoudre complètement. Masser le sachet B doucement avant de l'ouvrir pour éliminer les flocons qui peuvent être présents surtout dans le bas du sachet. Ouvrir la partie A et B et verser directement dans le fermenteur. Brasser vigoureusement. Poser ensuite le couvercle sur le fermenteur (sans le fermer hermétiquement). 2 heures après avoir ajouté la levure - brasser pendant une minute jusqu'à ce que la mousse soit disparue pour éviter un débordement possible dans le fermenteur. Si par contre n'y a pas de mousse après ce 2 heures, vérifier encore à chaque 2 ou 3 heures et brasser aussitôt que vous apercevez de 2 à 6 cm de mousse.

**ÉTAPE 2** - Fermentation: Faire fermenter à une température entre 18°C et 24°C jusqu'à ce la densité spécifique atteigne .985 ou moins. Ceci devrait prendre environ 7 jours à une température constante de 22°C (9 à 10 jours à 18°C). Il est très important que la température ambiante ne dépasse pas le 24°C pour ne pas arrêter la levure et le processus de fermentation.

**ÉTAPE 3** - Stabilisation: Assurez-vous que la fermentation est terminée et ajouter 5 g de sulfite (1 c. à thé comble) pour protéger votre base des risques d'oxydation. Brasser le liquide pendant 3 minutes pour éliminer les gaz présents.

**ÉTAPE 4** - Clarification et filtration: Votre base d'alcool ne pourra pas se clarifier seule. Ajouter le sachet "Clarifiant Pure Brewers" (suivre les instructions sur le sachet) et attendre 2 ou 3 jours. Pour un fini cristallin vous pouvez aussi filtrer ensuite votre base à l'aide de papiers filtrants au charbon. Votre base pourra être entreposée sur une période allant jusqu'à 1 an en ayant pris soin de bien remplir vos bouteilles.

**ÉTAPE 5** - Ajout de saveur: Vous pouvez ajouter à votre base votre saveur d'essence préférée. Vous pouvez aussi ajouter votre base à plusieurs jus, soda ou ginger ale pour un punch.

**ÉQUIPEMENTS REQUIS** • Fermenteur en plastique de grade alimentaire de 30 Litres • Cuillère en plastique de 70 cm • Thermomètre • Densimètre

**INGRÉDIENTS** Levure de fermentation pour alcool, Nourriture de levure, eau, charbon actif, bentonite, Agent de conservation (anhydride sulfureux). Information allergène: Contient des sulfites. Ne jamais ingérer directement les sachets.



**ABC CORK**

London, Ontario N6N 1N7 • [www.abccork.com](http://www.abccork.com)