

Для
Самогона
PREMIUM



PREMIUM

ДРОЖЖИ

КЛАССИКА, ПРОВЕРЕННАЯ ВРЕМЕНЕМ

Дрожжи спиртовые “Для самогона Premium” - сухие активные дрожжи высокой степени чистоты, обогащены оптимизированным питанием для брожения нейтральных сахарных браг крепостью до 18 %.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА И ФУНКЦИЯ

Дрожжи спиртовые “Для самогона Premium” — улучшенная формула спиртовых дрожжей “Для самогона”. Эти дрожжи разработаны специально для ускорения процесса созревания браги, обладают приятным запахом во время брожения.

Штамм состоит из дрожжевых бактерий с очень высокой живучестью

Активные дрожжи “Для самогона Premium” усилены питательными веществами, витаминами и микроэлементами, что позволяет дрожжам переработать 6 кг сахара за 4 дня.

Дрожжи подходят для сбраживания сахарного, глюкозного и фруктового сусла. Превосходная органолептика и утонченный аромат готового напитка после перегонки позволяют получить дистиллят высшего качества.

СОСТАВ

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор (Sorbitan Monostearate), питательные вещества, витамины, микроэлементы. Классификация дрожжей | *Saccharomyces cerevisiae*. Переносимые температуры | 10-30°C / 50-86°F (оптимальная 20-25°C / 68-77°F). Толерантность к спирту | крепость приблизительно 18%. Содержание ГМО | Без ГМО

РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДЛЯ

Сбраживания чистой и нейтральной спиртовой основы для использования в производстве алкогольных напитков; брожение спиртовой браги для перегонки чистого спирта.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Для использования в производстве ультрачистых спиртовых основ необязательна, но полезна дальнейшая очистка и полировка вкуса и аромата с использованием методов обработки после ферментации, таких как угольная фильтрация или использование других адсорбентов.

УПАКОВКА

Пакеты по 100 г или зип-пакеты по 600 г. Дрожжи поставляются в брендированной высококачественной упаковке, позволяющей защитить дрожжи от влияния UV-лучей, а также продлить их срок годности.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Этот материал не опасен при использовании по назначению. Продукция сертифицирована.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

При соблюдении рекомендаций, а также использовании качественных ингредиентов брожение занимает не более 5 дней

1. Протерезинфицируйте бродильную емкость и остальное оборудование;
2. Залейте воду температурой 25-30°C в емкость;
3. Смешайте 5-6 кг сахара на 25 литров воды. После смешивания не должно оставаться осадка на дне емкости;
4. Добавьте одну пачку дрожжей “Для самогона” и перемешать;
5. Поставьте емкость в теплое помещение с температурой 20-25°C;
6. После окончания брожения перегоните брагу на своем оборудовании.

Для сохранения качества спиртовых дрожжей и получения чистого конечного продукта необходимо избегать перепадов температур на протяжении всего срока брожения.

Время брожения зависит от количества сахара и фактической температуры, указанных в таблице:

Сахар	5-6 кг
Вода	20-24 л
Дни	5-7
Крепость	15%

ХРАНЕНИЕ

Упаковки по 100 г: Хранить в прохладном, сухом месте, защищенном от прямых солнечных лучей, в течение 24 месяцев. После вскрытия плотно закройте и храните в холодильнике при температуре ниже 10 °С / 50 °F до 2 недель.

Упаковки по 600 г: Хранить в прохладном, сухом месте, защищенном от прямых солнечных лучей, в течение 24 месяцев. После вскрытия плотно закройте и храните в холодильнике при температуре ниже 10 °С / 50 °F.



dlyasamogona.ru

Производитель: ООО «РПТ Деметра»
Ростовская обл., г. Ростов-на-Дону,
ул. Мясникова дом 54/34/41, офис 10.

Расфасовано по заказу:
ООО «ТПК Ханхи», г. Москва,
ул. Болотниковская, д. 1, корп. 2,
пом. 9 ИНН 4345450978