

Для
Самогона
ТУРБО



ТУРБО

ДРОЖЖИ

КЛАССИКА, ПРОВЕРЕННАЯ ВРЕМЕНЕМ

Дрожжи спиртовые “Для самогона Турбо С48” - сухие активные дрожжи высокой степени чистоты, обогащены оптимизированным питанием для брожения нейтральных сахарных браг крепостью до 21%.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА И ФУНКЦИЯ

Дрожжи спиртовые “Для самогона Турбо С48” — это особая смесь дрожжей со сложными макро- и микроэлементами, предназначенная для обеспечения максимальной скорости и качества брожения.

Штамм состоит из дрожжевых бактерий с очень высокой жизнестойкостью

Эти дрожжи славятся хорошим аппетитом, приятным запахом во время брожения и способностью переносить высокое содержание спирта в браге.

Дрожжи “Для самогона Турбо С48” дают чистый и мягкий вкус, Вы будете приятно удивлены качеством получаемого самогона и ректификата.

Дрожжи “Для самогона Турбо С48” являются идеальным решением как для создания продукта с высоким содержанием крепости (до 21%), так и для быстрого брожения до 14%.

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 21%. 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 130 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

1. Протерезинфицируйте бродильную емкость и остальное оборудование;
2. Залейте воду температурой 25-30°C в емкость;
3. Смешайте сахар (в соответствии с таблицей) 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	7-8 кг	9 кг
Вода	20-24 л	28-32 л	36 л
Дни	2-3	4-5	7-8
Крепость	11-12%	13-17%	18-21%

ХРАНЕНИЕ

Упаковки по 130 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°C / 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°C / 50 °F.



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