

## Инструкция по применению Дрожжи Кодзи

Уважаемый покупатель! Вы приобрели дрожжи Кодзи, которые предназначены для приготовления браги без использования ферментов из солода, крупы и другого крахмалосодержащего сырья. Представляют собой смесь специально выращенной плесени, ферментов и спиртовых дрожжей. Работают способом «холодное осахаривание», это значит, что не придется подготавливать зерновую брагу перед постановкой на брожение. В состав входят альфаамилаза, глюкоамилаза и фитоамилаза, что повышает содержание спирта в браге.



### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

При работе с дрожжами Кодзи следует использовать перчатки и медицинские маски, либо респираторы.

Не вдыхать и не допускать попадание дрожжей в легкие.

Не пробовать брагу!

### **РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БРАГИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДРОЖЖЕЙ КОДЗИ**

Ингредиенты:

- пшеница (рис, горох и т.д.): 5 кг;
- вода: 20 л;
- дрожжи кодзи: 50 г.

Перед приготовлением браги следует продезинфицировать емкости и оборудование.

Первые дни брага будет сильно пениться, поэтому емкость для брожения следует брать побольше, как минимум 1/4 должна быть пустой. Так для браги объемом 25 л оптимальной будет 35-литровая емкость.

Сырье засыпать в емкость для брожения, залить водой. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды (не выше 35°C), перемешать и через 5-10 минут внести в суло.

Емкость закрыть крышкой с гидрозатвором и оставить в теплом месте для брожения. Идеальная температура – 25°C. Периодически брагу нужно мешать, но емкость при этом лучше не открывать, чтобы не занести внутрь посторонние бактерии. Лучше всего емкость просто встряхивать.

Процесс брожения занимает от 14-20 суток. При температуре ниже оптимальной срок брожения увеличивается.

Когда сусло сбродит, его нужно перегнать. Т.к. сырье осталось твердым, то его можно просто перелить в перегонный куб через сито или марлю.

Полученный дистиллят лучше всего очистить с помощью кокосового или древесного угля. При желании выдержать в дубовой бочке или настоять на травах.

### ***ХРАНЕНИЕ***

Хранить дрожжи следует в сухом, прохладном и чистом месте, вдали от сильно пахнущих продуктов.

Избегать попадания влаги.