

## Инструкция по применению Спиртовые дрожжи сушеные

Уважаемый покупатель! Вы приобрели спиртовые дрожжи сушеные, предназначенные для приготовления браги (сусла).

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

Активировать дрожжи путем регидратации. Для этого необходимо развести содержимое упаковки в подслащенной питьевой воде (140 г сахара на 0,5 л воды) при температуре 30-35°C в соотношении 1:10. Размешать до однородной массы и выдержать 30 минут. Дрожжи готовы к использованию в соответствии с рецептом.

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ НА ПРИМЕРЕ КЛАССИЧЕСКОЙ САХАРНОЙ БРАГИ:**

На 40 литров воды необходимо не менее 1/2 пачки дрожжей – примерно 120-130 г.

Наливаем в емкость чистую теплую воду (32-35°C) из расчета 1:10, т.е. на 120-130 г дрожжей нужно 1,3 л воды, добавляем сахар (50 г на 1 л) и дрожжи (120-130 г). Все тщательно перемешиваем и выдерживаем полчаса.

Пока дрожжи активируются, готовим сусло – в 40 л теплой воды добавляем 10 кг сахара и тщательно его размешиваем.

Когда дрожжи «подойдут» (на их поверхности образуется характерная пена) можно добавлять их в емкость с суслом.

В качестве белковой среды для дрожжей, можно добавить на 40 л браги 400-500 г сухого дробленого гороха.

Затем закрываем крышкой с гидрозатвором и ставим в теплое место для брожения.

Оптимальной температурой для ёмкости с брагой является диапазон от 27°C до 32°C.

### **ХРАНЕНИЕ**

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

Избегать попадания влаги.

### **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Дрожжи не представляют собой никакой опасности, и не требуют соблюдения особых мер при использовании.

