**Инструкция на вкусовые концентраты для самогона. (на 10 литров)**

   Вкусо-ароматические добавки в спиртные напитки были разработаны ведущими вкусовыми технологами компании “Etol” (Словения).

Использование ароматизаторов на 10 литров напитка:

   Вам понадобится либо хорошая магазинная водка, либо водка, сделанная из собственного спирта. Флакончик с содержащимися 10-ю мл концентрата удобно «законсервировать» в 500 мл водки (точнее 490 мл водки), тогда 1 мл консерванта будет соответствовать 0,05 мл концентрата.



   Содержимое флакона с 1 мл концентрата хорошо растворить в 99 мл водки, тогда 1 мл консерванта будет соответствовать 0,01 мл концентрата. В спиртовом растворе концентрат существует долго, нужно защитить его от света, т.е. хранить в темном месте и не обязательно в холодильнике.

   Способ применения концентрата очень прост: в приготовленный самогон (спирт), разбавленный водой до необходимой крепости, вливается вкусовой концентрат, эффективно действующий и качественно меняющий вкус, цвет и аромат конечного напитка.

Как смешивать (купажировать) спирт, воду и концентраты

**1.** Разбавьте полученный самогон (водку или спирт) до требуемой крепости (как правило, 40 гр. об.). Важно: **НИКОГДА НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ КОНЦЕНТРАТЫ К КРЕПКОМУ СПИРТОВОМУ РАСТВОРУ, КРЕПОСТЬ СПИРТОВОЙ СМЕСИ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 55-60 град**. об. Не замеряйте спиртомером количество спирта в купаже, в который уже добавлен сахар (мед, глюкоза, фруктоза). Так как купаж из-за сахара уже очень плотный, спиртомер будет определять не количество спирта, а условную плотность купажа – помните об этом.

**2.** Добавьте вкусовой концентрат серии «на 10 литров» из расчета 1 мл на 1 литр спиртового раствора и Вы сразу же почувствуете изменения во вкусе, аромата, и, во многих случаях, увидите изменившийся цвет напитка.

**3.** Полученному новому напитку желательно дать настояться 3-7 дней для полного слияния молекул концентрата и спиртового раствора. Ускорить процесс «слияния» можно методом регулярного перемешивания полученного спиртового раствора и хранения в теплом месте.

Инструкция по приготовлению популярных алкогольных напитков серии:

**«Коньяк»**

   Содержимое флакона с надписью «Коньяк на 10 л» добавляется к 10 литрам спиртового раствора 40-45 град. об и тщательно перемешивается. После составления напитка коньяк должен выстояться хотя бы сутки – лучше дней десять.

**«Амаретто»**

   Содержимое флакона вкусо-ароматической добавки "Амаретто" добавляется к 10 литрам водно-сиропно-спиртовой смеси. 3000 мл пищевого спирта смешиваются с 300 мл воды, и с 2000 г глюкозы (фруктозы), затем общее количество смеси доводится добавлением воды до 10 литров. После тщательно перемешать и дать отстояться.

**«Ром»**

   К 10 литрам 45-ти градусного раствора спирта добавить содержимое флакона с надписью «Ром», перемешать, затем добавить 3-4 чайных ложки фруктозы или глюкозы (можно сахара), снова перемешать, дать отстояться.