

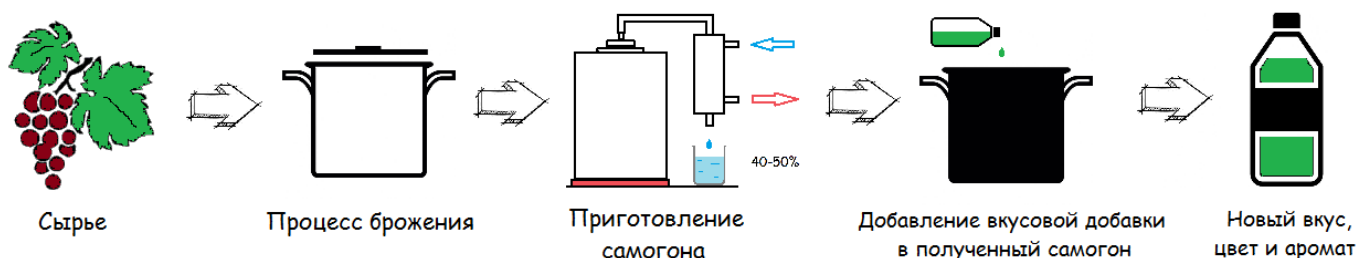
Вкусовой концентрат «Портвейн» на 100 литров

Состав набора:

1. Ароматизатор «Портвейн» на 100 л – 75 мл.
2. Краситель "Карамельный колер" – 50 гр.

Рецепт приготовления данного набора

Содержимое флакона №1 (ароматизатор - портвейн) добавить в готовый продукт (до 55 градусов) объемом 100 литров. Либо добавлять 1 мл. концентрата на 1 л. самогона (водки). Флакон №2 (краситель «Карамельный колер») добавлять на свое усмотрение, ориентироваться по получаемому цвету (лучше добавлять шприцом). Полученный продукт тщательно перемешать и дать настояться 5-10 дней. Ниже приведена схема для домашнего самогонварения.



Примечания

- Храните концентрат в сухом, темном, недоступном для детей месте.
- Никогда не добавляйте концентраты к крепкому спиртовому раствору, крепость смеси не должна превышать 55-60 град. об.
- Не измеряйте спиртомером крепость напитка, в котором содержится сахара (мед, глюкоза, фруктоза), т.к. сахар изменяет плотность смеси и спиртомер покажет неверное значение.

Для заказа вкусовых концентратов (вкусовых добавок) зайдите на сайт Flavors-Europes.ru

Наш телефон : 8 (9876) 088 478