

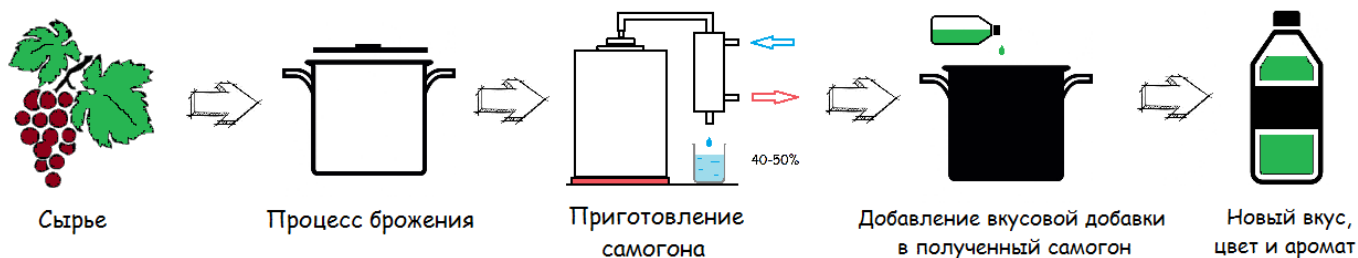
## **Вкусовой концентрат «Коньяк шоколадный» на 100 литров**

Состав набора:

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

Рецепт приготовления данного набора

Содержимое флакона №1 (ароматизатор коньячный) добавить в готовый продукт (40-50 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](http://Flavors-Europes.ru)

Наш телефон : 8 (9876) 088 478