

Инструкция по применению Винные дрожжи сушеные

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Рекомендуемой пропорцией на 10 л сусла является использование 4 г дрожжей.

Предварительно дрожжи активируют путем регидратации. Для этого необходимо развести содержимое упаковки в подслащенной питьевой воде (50 г сахара на 1 л воды) при температуре 30-35°C в соотношении 1:10. Размешать до однородной массы и выдержать 30 минут.

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

Затем закрыть крышкой с гидрозатвором и поставить в теплое место для брожения.

Оптимальной температурой для ёмкости с суслом 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.

Не вдыхать, не есть.

