

# Инструкция по применению Дрожжи Pakmaya Cristal

Уважаемый покупатель! Вы приобрели дрожжи Pakmaya Cristal, которые предназначены для приготовления браги в короткие сроки. Обеспечивают высокую скорость брожения (4-5 дней), не меняя на вкус и аромат исходного сырья. Спиртуозность браги при этом составит не менее 12% об.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Добавить 100 г дрожжей (1 упаковка) в 15-20 л теплой воды температуры 25-30° С.
2. Внести 5 кг сахара и все тщательно перемешать, до получения однородной массы.
3. Закрыть емкость крышкой с гидрозатвором и поставить на брожение в помещении с температурой 23-27° С.

При соблюдении данных рекомендаций брожение будет длиться не более 5 дней, а спиртуозность в среднем составит около 14-15% об.

*Крепость браги в зависимости от количества сахара:*

Количество сахара, кг	Время брожения, дней	Крепость браги, %
6	1	14
7	3	17
8	5	19
9	10	21

## ХРАНЕНИЕ

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

Избегать попадания влаги.

## ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Не вдыхать, не есть.