

Активатор «Ист Фуд»

Инструкция по применению

Уважаемый покупатель! Вы приобрели Активатор «Ист Фуд», который предназначен для сбраживания суслу с пониженным содержанием азота и других питательных веществ.

Активатор «Ист Фуд» представляет собой минеральную подкормку для дрожжей, которая содержит большое количество микроэлементов, витаминов и питательных веществ. Она обеспечивает стабильное и интенсивное брожение благодаря стимулированию активного размножения дрожжей.



Состав:

- сульфат аммония;
- диаммоний фосфата;
- комплекс витаминов.

Данный продукт имеет следующие технические характеристики:

- ✓ вид: белый порошок;
- ✓ плотность: 1,0 (предполагаемая);
- ✓ растворимость: растворяется в воде;
- ✓ водородный показатель: нейтральный;
- ✓ горючесть: негорючий.

Активатор «Ист Фуд» обладает рядом преимуществ:

- ✓ Активатор воздействует непосредственно на дрожжи, ускоряет процесс их деления, не снижая при этом качество исходного продукта.
- ✓ Оптимизирует процесс брожения, и он проходит более равномерно.
- ✓ Активатор содержит большое количество витаминов группы В и микроэлементов.

- ✓ Экологически безопасен в использовании.
- ✓ С помощью активатора вы получите отличную брагу, из которой впоследствии можно приготовить великолепные напитки.
- ✓ При небольших температурных отклонениях правильно сбраживает спиртовое сусло.
- ✓ Активатор легко и просто использовать даже тем, кто только начинает заниматься самогонварением.
- ✓ Интернет-магазин cosmogon.ru работает напрямую с производителем, поэтому мы предлагаем вам приобрести товар по очень выгодной цене.

Рекомендации по использованию:

Растворить Активатор «Ист Фуд» в небольшом количестве воды, и добавить в мезгу или сусло до начала процесса ферментации, перемешать.



Рецепт сахарной браги с использованием Активатора «Ист Фуд»:

Для того, чтобы приготовить 10 л сахарной браги понадобится 8 литра чистой воды, 2 кг сахарного песка, 10 грамм винных дрожжей и 10 грамм активатора.

Развести дрожжи в небольшой емкости с теплой водой и добавить к ним 3 ст. ложки сахара. Оставить их на 10 минут для того, чтобы они начали набухать.

Тем временем необходимо заполнить емкость для брожения водой и сахаром. Вода должна быть теплой, тогда сахар хорошо растворится и не ляжет на дно толстым слоем. Добавить в получившуюся смесь активатор брожения, набухшие дрожжи и все тщательно перемешать. Для улучшения стабилизации в получившийся раствор рекомендуется добавить белковую среду, для этого на 10 литров браги следует положить 150 грамм гороха либо другого крахмалосодержащего сырья.

Бродильную емкость герметично закрыть крышкой с гидрозатвором и поставить в помещение с температурой 28-32 °С. Три раза в день рекомендуется ее взбалтывать, брожение будет длиться 5-8 дней.

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте.

Производитель: «EUROZYMES Ges.m.b.H», Singerstrasse 4/2, A-1010 Wien, Австрия.