

Инструкция по применению Набор для браги «Профессионал»

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку набора «Профессионал», который предназначен для приготовления браги в домашних условиях.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- дрожжи Франс Суперстарт 500 г;
- активатор «Ист Фуд» 500 г;
- банка в пластиковой корзине 34 л;
- воронка лабораторная стеклянная;
- ареометр-виномер АС-3 0-25 % об.;
- осветлитель порошок;
- нагреватель Barbus-100;
- гидрозатвор;
- книга «Изготовление домашнего вина. Изготовление самогона. Секреты мастерства».



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Дрожжи Франс Суперстарт:

- *вес:* 500 г;
- *производитель:* Австрия.

Активатор «Ист Фуд»:

- *вес:* 500 г;
- *производитель:* Австрия.

Банка в пластиковой корзине 34 л:

- *объем:* 34 л;
- *материал:* стекло, пластик;
- *высота:* 520 мм;
- *ширина:* 355 мм;
- *вес:* 6 кг;
- *производитель:* Vetraria, Италия.

Воронка лабораторная стеклянная:

- *материал*: стекло марки ХС;
- *высота*: 150 мм;
- *диаметр* большой: 100 мм;
- *производитель*: Россия.

Ареометр-виномер АС-3 0-25 % об.:

- *диапазон измерения*: 0-25 %;
- *высота*: 260 мм;
- *производитель*: Украина.

Осветлитель порошок:

- *вес*: 0,5 л;
- *производитель*: Россия.

Нагреватель Varbus -100:

- *мощность*: 100 Вт;
- *производитель*: Китай.

Гидрозатвор:

- *высота*: 170 мм;
- *производитель*: Португалия.

Книга «Изготовление домашнего вина. Изготовление самогона. Секреты мастерства»:

- *автор*: С.Кашин;
- *язык*: русский;
- *издательство*: Рипол Классик.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАБОРА «ПРОФЕССИОНАЛ» ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БРАГИ

Для того чтобы приготовить спирт-сырец (самогон) необходимо сделать брагу. Она является основой получения качественного алкогольного продукта и используется для последующей дистилляции, то есть перегонки в самогонном аппарате.

Для изготовления браги необходима бродильная емкость – банка в пластиковой корзине. Для процесса брожения также понадобится гидрозатвор. Он нужен для отвода углекислого газа, который образуется в процессе брожения, также с помощью гидрозатвора очень удобно контролировать этот процесс.

Компонентами классической браги являются, как правило, вода, сахар и дрожжи.

Воду для этих целей лучше всего брать качественную. Оптимальным вариантом является бутилированная, фильтрованная или родниковая вода. Кипятить ее не следует, потому что для нормального роста и развития дрожжей им необходим кислород, а в только что вскипяченной воде он отсутствует.

Сахар проще всего брать расфасованный, так как его удобнее засыпать в бродильную емкость, и на пакетах указан точный вес.

Дрожжи – важнейший ингредиент, который необходим для сбраживания. В набор входят профессиональные спиртовые дрожжи для получения отличного напитка. Они обладают рядом преимуществ: нет сильного пенообразования, сокращается срок брожения и увеличивается выход напитка.

Для ускорения процесса брожения можно добавить активатор, который воздействует непосредственно на скорость деления дрожжей, не изменяя при этом качества браги.

Осветлитель – специальный натуральный порошок для осветления и стабилизации браги. Вносится перед началом перегонки.

Нагреватель предназначен для поддержания оптимальной температуры внутри бродильной емкости.

Существует большое количество рецептов для приготовления браги, которые вы сможете найти в книге «Изготовление домашнего вина. Изготовление самогона. Секреты мастерства».

Здесь представлен классический вариант, который считается наиболее простым.

Сахарная брага

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. Точно отмерить нужное количество ингредиентов можно при помощи кухонных весов.

Необходимо развести дрожжи в небольшой емкости с теплой водой и добавить к ним 3 ст. ложки сахара. Оставить их на 20 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°C. Три раза в день рекомендуется ее взбалтывать, брожение будет длиться 5-8 дней. Во избежание перепадов температур лучше в течение всего процесса использовать нагреватель.

Определение готовности браги

Самый ответственный момент в процессе – правильно установить готовность браги. Сделать это можно по гидрозатвору: если пузырьки в нем перестают выделяться, значит, брожение завершено.

Профессиональный способ определения готовности: при помощи лабораторной воронки перелить примерно 200 мл приготовленной браги в мерный цилиндр (или другую подходящую емкость) и опустить в нее ареометр. Если он покажет значения ниже 1.002 (соответствует 1% сахара в браге) можно начинать перегонку.

Еще один способ: брага готова, когда на вкус не ощущается сладости. Есть мнение, что чем больше она горчит, тем крепче будет самогон, но это неверно. В браге выделяется в процессе брожения углекислый газ, который, улетучиваясь, уносит определенное количество спирта. Причем, чем дольше стоит брага, тем больше в ней образуется альдегидов. Лучше не передерживать брагу.

Использование осветлителя

Перед перегонкой брагу следует снять с осадка и осветлить. Это требуется для того, чтобы частицы браги в процессе приготовления алкоголя не пригорали. Удобнее всего использовать осветлитель, так как он имеет высокие показатели адсорбции.

Дозировка:

- Плодовые виноматериалы закладка - 40-60 г/10 л.
- Виноградные виноматериалы закладка - 50-70 г/10 л.
- Фруктовые виноматериалы закладка - 50-70 г/10 л.

Применение:

При постоянном помешивании медленно внести осветлитель в 3-5-кратный объем воды.

Оставить на 3-4 часа для набухания.

Слить воду и разбавить получившийся раствор небольшим количеством напитка.

Добавить основной объем обрабатываемого напитка и все перемешать.

ХРАНЕНИЕ

Дрожжи и активатор необходимо хранить в плотно закрытых емкостях в сухом и чистом месте.

Осветлитель должен быть плотно запечатан от воздействия запахов и влаги.

С банкой, воронкой, ареометрами-виномерами, мерным цилиндром, весами, сифоном, нагревателем и гидрозатвором следует обращаться осторожно, не ронять.