



Доктор Губер

Фабрика

www.doctorguber.ru

Инструкция по применению фруктового концентрата (ЯБЛОЧНЫЙ / ГРУШЕВЫЙ / ВИНОГРАДНЫЙ)

Масса нетто: 25 кг

Состав: сок концентрированный яблочный / грушевый / виноградный.

Массовая доля сухих веществ определяется исходным сырьем:

- «Яблочный» - не менее 70%
- «Грушевый» - не менее 70%
- «Виноградный» - не менее 65%

Срок годности: 24 месяца со дня выработки

Условия хранения: от 0 до +25 градусов Цельсия. После вскрытия хранить при температуре от 0 до +4 градусов Цельсия не более 30 суток.

Назначение: концентрат предназначен для приготовления фруктового сусла различной плотности путем его разбавления водой в расчетных пропорциях. Для получения слабоалкогольных, безалкогольных или крепких спиртных напитков.

Способ производства концентрата: концентрат изготавливается традиционным способом. Из соответствующих фруктов или ягод путем измельчения и отжима получают сок. После чего полученный сок на вакуум-выпарных установках сгущается до концентрации сухих веществ 65-70%. Выпаривание под вакуумом позволяет полностью сохранить первоначальные характеристики сусла и не сказывается на его качестве. Полученное сусло с высоким содержанием сухих веществ удобно транспортировать и долго хранить.

Формула расчета сухих веществ на примере яблочного концентрата:

В 1 килограмме концентрата содержится 0.7 килограмм экстракта (сухих веществ). Для получения сусла с заданным значением начальной плотности (Z) необходимо приравнять плотность (Z) к содержанию сухих веществ в весе взятого концентрата (Y) и пересчитать его на 100% объема, откуда получим полный объем сусла (X). После чего из полного объема (X) вычесть вес концентрата и получить значение необходимого количества воды для разбавления.



Доктор Губер

Фабрика

www.doctorguber.ru

Пример: Для получения суслу с начальной плотностью 12% (Z) из 1 кг концентрата с содержанием сухих веществ 70% потребуется:

$Y = 1 * 0.7 = 0.7$ кг сухих веществ

12% - 0.7

100% - X

$X = 100 * 0.7 / 12 = 5.8$ литров - общий объем суслу

Далее переводим вес концентрата через плотность в объем. Плотность концентрата равняется 1.34.

$5.8 - 1 / 1.34 = 5$ литров воды необходимо добавить к 1 кг концентрата для получения суслу с плотностью 12%.

Пример приготовления напитков из целой канистры концентрата весом 25 кг:

Сидр

При приготовлении суслу для сидра фруктовый концентрат следует пастеризовать. Основная цель: предупреждение заражения конечного продукта посторонней микрофлорой. Для этого на канистру 25 кг следует внести 125 литров воды, перемешать. Разбавленный концентрат нужно нагреть до температуры 80 градусов и выдержать 2 минуты.

В итоге получится около 145 литров суслу для сидра с начальной плотностью 12%.

Охладить фруктовое суслу до температуры брожения - 18-20 градусов Цельсия. Внести дрожжи Fermentis S-33 или S-04. Дозировка дрожжей: 60 грамм.

Поставить на брожение.

Крепкий алкоголь

Если суслу предназначено для последующей дистилляции, достаточно к 25 кг концентрата добавить 55 л. чистой воды температурой 30 градусов. В результате разбавления получится суслу с начальной плотностью 22-25%. В готовое суслу вносятся спиртовые Турбо дрожжи - дозировка 200 грамм.

В случае внесения винных дрожжей, необходимо дополнительно использовать питательную соль.

Температура брожения 20-25 градусов.

По окончании брожения проводится отгонка сначала в спирт-сырец, затем дробная дистилляция.



Доктор Губер

Фабрика

www.doctorguber.ru

Из 25 килограмм концентрата можно получить от 14 до 18 литров готового продукта крепостью 40% об, в зависимости от условий сбраживания и метода дистилляции.

Приобрести дрожжи и сопутствующие материалы, а также изучить актуальные инструкции можно на сайте www.doctorguber.ru

Страна производства: Россия