



Доктор Губер

Фабрика

www.doctorguber.ru



Инструкция на активные сухие винные , 11 г

Дрожжи Винные - сухие активные винные дрожжи. Имеют в составе свыше 30 млрд физиологически активных дрожжевых клеток на 1 гр. сухого вещества.

Состав: Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae* ph.v. *cerevisiae*)

Области применения:

- Для сбраживания виноградного сусла при производстве вина и сусла для последующей дистилляции.
- Для сбраживания сахарных сиропов, например яблочных при производстве сидра. Для сбраживания фруктового жмыха (например, яблочного или виноградного, с добавлением сахара для производства сусла для последующей дистилляции.)
- Для сбраживания сусла из солода для последующей дистилляции.

Дозировка: 10-20 гр. на 30 литров сусла.

Оптимальная температура брожения: 16-25 °С.

Инструкция по применению:

Активные сухие дрожжи следует растворить в воде или сусле при температуре 25°С в соотношении 1:10. Размешать, выдержать 20-30 минут, добавить в основной объем.

Пищевая ценность в 100 г продукта: Белки: 40±9 г. Углеводы: 50±5 г. Жиры: 7±2 г.

Сухие вещества: 93,0 – 97%

Энергетическая ценность: 423 ± 74 ккал / 1768 ± 309 кДж

Условия и срок хранения:

Дата производства и конечная дата срока годности указаны на упаковке/этикетке товара. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при температуре 6-8°С. При большей температуре (до 20°С) - 18 месяцев.

Упаковка: Пакеты массой нетто 11 г

Страна производства: Швеция