

Состав: дрожжи, питательные вещества, витамины и микроэлементы, пеногаситель.

Сбраживают сахар категорий «Экстра», ТС1, ТС2 при гидромоле 1/4 за 4-6 дней, до полного осветления браги (соблюдая температурный режим 24-25°C).

Крепость браги, как и выход готового продукта зависят от категории и качества сахара.

При брожении не издают неприятных запахов, не пенятся. При использовании сахара «Экстра» и «ТС1» брага имеет аромат шампанского.

Памятка: Данные дрожжи не нуждаются в разбраживании!

Способ применения

Сахар кг.	6	8	10
Дни брожения	2	4	7
t брожения С°	24	30	32
Крепость %	14	17	21

**Расфасованно по заказу Компании Самогонъ-Б12
Производитель Россия Краснодарский грожжевой завод.**

Использовать до 04.04.2023