



ДРІЖДЖІ ЖИВІ!

Змія Горинич!

Тому, що:

- справжні спиртові

(На сьогоднішній день ДП „Довжоцький спиртовий завод” – єдиний виробник спиртових дріжджів. З 2006 по 2010 рр. припинили виробництво дріжджів 7 спиртових заводів України.)

- швидке бродіння

(Завдяки унікальним властивостям спиртових дріжджів бродіння займає 3 доби)

- екологічно чистий продукт

(дріжджі виготовлені в процесі виробництва спирту без жодних шкідливих домішок та консервантів)

**САМОГОН-ТВІЙ ВОРОГ,
ЖЕНИ ЙОГО!!!**

ЄДИНІ в Україні
справжні спиртові дріжджі



Закваска:
- 0,5 кг дріжджів
„Змії Горинич”
- 6 кг цукру
- 30 л води ($t^{\circ} = 18-22^{\circ}\text{C}$)

Бродіння:
-Процес бродіння
проходить 3 дні.
-Закваска бродить весь термін
активно та без піни.
- Під кінець бродіння
повністю очищується.

Вихід продукції:
-10 л
алкоголь 55–60°.



В процесі закваски та бродіння ВРАХОВУЙТЕ фактори, які мають вплив на якість кінцевого продукту:

Вода – впливає не тільки на смакові якості напою, але й на побічні наслідки його вживання (похмілля). Воду необхідно фільтрувати або дистилювати, кип'ятити.

Цукор – вихід самогону залежить від кількості сахарози в цукрі. Тому різниця в виході при додаванні цукру з цукрового буряку та сирцю складає біля 1 л на 6 кг

Температура – від неї залежить якісні показники кінцевого продукту та швидкість бродіння. Температурний режим слід витримувати в межах $+18-22^{\circ}\text{C}$.

**Найкраще співвідношення ціни,
якості та споживчих властивостей!**