|  |  |
| --- | --- |
| **Angel Leaven Дрожжи Кодзи** |  |

**Дрожжи Кодзи**-это китайские национальные дрожжи с ферментами для приготовления дистиллятов, саке, рисового вина, рисовой водки. А также, сбраживания крахмалосодержащего сырья и зерновых культур.   
  
Отличие от обычных ферментов А и Г (Амилосубтилин и Глюкаваморин) в том, что основные ферменты в Кодзи имеют увеличенную эффективность ферментации, это уже 9-ое поколение Кодзи, в которых также присутствует рисовый грибок Ризопус(Rhizopus) наличие которого меняют вкус конечного продукта, чего нет в обычных ферментах. Вес: 500 грамм.   
Срок годности дрожжей 24 месяца.  
  
**Кодзи** – это смесь специально селекционированной плесени, ферментов и дрожжей, готовая к осахариванию и сбраживанию БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ практически любого крахмалосодержащего сырья.  
Кодзи используют в азии более тысячи лет для получения высококачественного спиртного из различного сырья: картофель, кукуруза, рис, маниока, сорго, зерновые (пшеница, ячмень, овес, рожь, кукуруза).  
Основная прелесть применения кодзи состоит в том, что процесс приготовления затора как таковой практически отсутствует!!! Активировал необходимое количество кодзи (растворил в теплой воде), насыпал сырье в емкость для сбраживания, налил воды, вылил кодзи в затор и забыл на пару недель))) ДОЗИРОВКА: 6-9 г/ 1 кг сырья.   
  
**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:** 1. Приготовить сусло: Муку или крупу залить водой комнатной температуры из расчета 3,5 литра на один килограмм сырья.  
2. Провести восстановление, для этого развести необходимое количество смеси в воде, нагретой до 35°C.  
3. Через 5 -10 минут реактивированный раствор добавить в сусло. Первые 5 дней рекомендуется дважды в день перемешивать.  
4. Обеспечить постоянную температуру в помещении в диапазоне от +22°C до +36°C.  
5. Процесс брожения занимает от 14-20 суток. При температуре ниже оптимальной срок брожения увеличивается.  
  
**ПРИМЕЧАНИЕ:**Разница температур между реактивированным раствором и общим объемом сусла при внесении в основной затор не должна превышать 10°C.  
Избегать больших перепадов температуры в помещении.