

1. 27.11.2013г. в 23 часа поставлено в одинаковых емкостях с гидрозатворами 2 одинаковых образца браги, каждый из 6 кг. сахара, 600гр. живых дрожжей одной партии, 24 л. воды. Идентичность параметров обеспечивалась с максимально возможной точностью.
2. Начальные температурные условия одинаковые.
3. У первого образца поддерживается температура 30 градусов.
4. У второго образца поддерживается температура 20 градусов.

Сравнительные данные анализов СС, концентрация примесей приведена к безводному спирту

температура брожения	30 градусов	20 градусов
продолжительность брожения	3 дня и 12 часов	12 дней
получено СС	6 литров	6,8 литра
крепость	49%	50%
ацетальдегиды	96мг/литр	64мг/литр
эфирь	135мг/литр	260мг/литр
метанол	0,0004%	0,0014%
сивуха	2,5 грамма/литр	12 грамм/литр

Влияние пропорций составляющих браги (сахар/вода/ дрожжи) на состав примесей в полученном из этой браги спирте сырце.

Для изучения влияния составляющих браги проверены образцы СС, полученные из браг со следующим соотношением составляющих:

1. 1 кг. сахара, 5 л. воды, 20 грамм сухих дрожжей Пакмайя.
2. 1 кг. сахара, 10 л. воды, 20 грамм сухих дрожжей Пакмайя.

Температура брожения около 30 градусов.

Результаты анализов образцов, приведено к безводному спирту:

	Образец №1	Образец №2
ацетальдегиды	100	143
эфирь	170	220
пропанол	440	1100
изобутанол	1300	1000
изоамилол	5900	3040
сивуха	7500	5200