

Инструкция по применению Ферменты сухие амилосубтилин и глюкаваморин

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели ферменты сухие, которые предназначены для получения спирта или самогона. Набор включает в себя амил (амилосубтилин) и глюкомил (глюкаваморин). Ликероводочные заводы не получают спирт из сахара так как это слишком дорого, поэтому в качестве сырья используются продукты, содержащие крахмал. Для того чтобы превратить крахмал в брагу, его следует осахарить при помощи ферментов. Амил «разжижает» молекулы крахмала для превращения их в глюкозу, а глюкомил осахаривает крахмальную молекулу.

Преимущества ингредиентов для браги:

- Сокращение времени необходимого для брожения.
- Отличные качественные характеристики продукции.
- Увеличение выхода этилового спирта (прирост может составлять от 1 до 4%).

Классический метод:

Стадия 1 (разжижение):

- Перед использованием, сырье необходимо хорошо измельчить любым способом (размолоть, раздробить), пропустить через мясорубку после нескольких часов замачивания).
- Измельченное сырье залить теплой водой: на одну часть сырья 4 части воды, в которой предварительно растворить фермент Амилосубтилин
- Полученную смесь заварить при постоянном перемешивании при температуре 70-80 градусов Цельсия, выдержать 30-60 минут до разжижения.

Норма расхода ферментов на стадии 1:

Амилосубтилин (1500ед/г) - 5-7 г на 10 кг сырья

Стадия 2 (осахаривание):

- Разваренную и разжиженную смесь развести в 2 раза водой и охладить до 58-59 градусов Цельсия.

Норма расхода ферментов на стадии 2:

Амилосубтилин (1500ед/г) - 5 – 7 г на 10 кг сырья

Глюкаваморин (3000ед/г) - 5 – 10 г на 10 кг сырья

- Ферменты развести предварительно в небольшом количестве теплой (до 58°C) воды, тщательно перемешать и внести в разваренную и охлажденную до 58°C смесь. Перемешивать периодически в течение 20-30 минут для максимального осахаривания крахмала сырья.

Стадия 3 (брожение):

- Охладить смесь до комнатной температуры, внести дрожжи, перемешать и поставить в теплое место для сбраживания.

Затем получившуюся брагу можно перегнать, для получения спирта.

Сводная таблица содержания крахмала в различных продуктах

Картофель	10-30%
Рожь	46-53%
Пшеница	48-57%
Ячмень	43-55%
Кукуруза	58-70%
Бобы	50-60%
Горох	20-50%
Рис	73-76%
Овес	34-45%
Гречиха	68-72%
Просо	42-65%
Желудь	57%
Каштан	62%
Корни тростника	50%
Корни камыша	43%
Корни лопуха	45%