Инструкция по применению:

Инструкция по применению ферментных препаратов для получения спирта в домашних условиях.  
Ферментные препараты: Амилосубтилин, Глюкаваморин.  
Используются для осахаривания любого крахмала или крахмалосодержащего сырья (зерна, солода, муки, овощей, фруктов и т.д.).

Способ применения:

Стадия 1 (разжижение).  
- Перед использованием сырье необходимо хорошо измельчить любым способом (размолоть, раздробить), пропустить через мясорубку после нескольких часов замачивания). Исходное сырье должно напоминать муку, так его будет легче использовать.  
  
- 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. Желательно строго придерживаться диапазона 70-80, т.к. при температуре ниже 70 ферменты могут хуже сработать, а если будет выше 80, могут просто "свариться".   
- 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. Температура, как и в случае с предыдущей стадией, должна выдерживаться точно.  
- Норма расхода ферментов на стадии 2:  
Глюкаваморин (3000ед/г) 17 – 20 г на 10 кг сырья.  
Ферменты развести предварительно в небольшом количестве теплой (до 60оС) воды, тщательно перемешать и внести в разваренную и охлажденную до 60оС 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.