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.