

# Инструкция по применению Спиртовые дрожжи сушеные 250 г

---

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели спиртовые дрожжи сушеные, предназначенные для сбраживания различного крахмало- и сахаросодержащего сырья (заваренная мука, крахмал, сахар, соки, варенье, повидло и др.).



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Перед применением содержимое упаковки развести в 2,5 л теплой воды (32-35°C), добавив 3-5 ст. ложек сахара.
- Через 30 минут, когда дрожжи «подойдут» (на их поверхности образуется характерная пена) можно добавлять их в основную емкость с брагой.
- Затем закрыть емкость крышкой с гидрозатвором и поставить в теплое место для брожения.
- Оптимальной температурой для емкости с брагой является диапазон от 29°C до 39°C (также следует избегать резких температурных перепадов).
- Рекомендуемый расход дрожжей: 250 г на 57-62 л браги.
- Хранение: при температуре не выше +35°C.

## ХРАНЕНИЕ

Хранить при температуре не выше +35°C в сухом и чистом месте, вдали от сильно пахнущих продуктов.

Избегать попадания влаги.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Дрожжи не представляют собой никакой опасности, и не требуют соблюдения особых мер при использовании.
- Не вдыхать, не есть.
- Упаковано под вакуумом.