

## **Pokyny pre založenie 100 l cukrového kvasu:**

Rozpustite 25 kg cukru v 40 litroch horúcej vody a miešajte, kým sa cukor nerozpustí. Následne zmes doplňte do 100 litrov objemu studenou vodou (kvasná nádoba by mala mať obsah aspoň 120 litrov (max. 140 litrov), aby sa dodržalo pravidlo o 1/5 voľného priestoru v kvasnej nádobe pre kvalitný kvasný proces).

Ubezpečte sa, že má cukrová zmes teplotu okolo 25°C (POZOR! Nesmie mať viac ako 30°C, inak kvasinky odumrú!) a pridajte balenie kvasníc Coobra Mega Pack 18%. Kvasnice v roztoku dôkladne rozmiešajte, kým sa úplne nerozpustia.

Následne kvasnú nádobu hermeticky uzavrite vekom s kvasnou zátkou (bublátorom). Všetko nechajte kvasiť pri teplote cca 24°C (minimálna teplota 18°C – maximálna teplota 28° C). Kvasný proces by mal pri ideálnej teplote trvať 4 až 6 dní.

Po dokvasení môže kvas dosahovať až 18% obj. alkoholu. Koniec kvasného procesu poznáte tak, že kvasná zátka prestane bublať, alebo zmeraním cukornatosti pomocou oechslemetru/cukromeru. Správne vykvasený kvas by nemal mať žiadny zbytkový cukor. Ďalšou skúškou môže byť ochutnanie kvasu, ktorý by nemal byť sladký.

Po ukončení kvasenia nechajte kvas riadne vyčíriť - pred stočením by mal byť krištáľovo čistý. K číreniu môžete použiť aj číriaci prostriedok alebo môžete kvas premiestniť do chladnej miestnosti (čírenie môže trvať 2-3 dni). **Stáčajte iba čistý kvas bez sedimentov!**

**Použitie do ovocného kvasu: posypte povrch kvasu a riadne premiešajte.**

**UPOZORNENIE:** Ak kvasnú nádobu hermeticky uzavriete a neopatríte kvasnou zátkou, nádoba sa môže roztrhnúť tlakom!

Dodržiujte vždy 1/5 voľného priestoru v kvasnej nádobe! Ak bude v nádobe viac voľného priestoru, nemusí kvas dobre kvasiť. Pri menšom priestore sa môže naopak kvasná nádoba roztrhnúť alebo kvas pri búrlivom kvasení vykypí z nádoby. Dodržiujte teplotu uvedenú v návode!