Декстроза для самогона

Самогонщики используют декстрозу вместо обыкновенного сахара по одной простой причине - критически важной для получения хорошего напитка! А именно, во время брожения при использовании традиционного сахара происходит ферментация, этот химический процесс сопутствует расщеплению сахара на спирт углекислый газ, спирт - нужен, углекислый газ - выводится через гидрозатвор, однако, помимо этих компонентов начинают выделятся сивушные масла.

Когда брага для самогона стоит на декстрозе ферментации не происходит, то есть выделяются всего лишь 2 компонента - спирт и углекислый газ. Таким образом, подготовленный к перегонке продукт будет уже максимально чистым и без примесей.