Дрожжи спиртовые

2. Спиртовые дрожжи. Их получают в процессе брожения, например, зерна, картофеля или фруктов. Они представляют собой плотную тестообразную массу кремового цвета, запах которой изменяется в соответствии с продуктом, используемым для перегонки

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГТК РФ) (том 1, разделы I - VI, группы 1 - 29)