

**94-0050**

Способ относится к пищевой промышленности, а именно, к одному из способов производства этилового спирта.

Технический результат - уменьшение себестоимости продукта и утилизация отходов виноделия.

Способ предусматривает хранение и подкисление мелассы серной или соляной кислотой, перемешивание, выдержку и разбавление водой, введение питательных веществ, дрожжей, повторное разбавление, сбрасывание смеси, дистилляцию и её ректификацию.

Новым является подкисление мелассы до рН 2,8-3,4, разбавление и повторное разбавление отходами виноделия до 12,0-14,0% сухих веществ, введение автолизата дрожжей в количестве 2,0-4,0% об. и заканчивание брожения при концентрации спирта в среде 6,0-8,0% об.

П. формулы: 2