

Descriere:

Invenția se referă la o compoziție de băuturi tari, în special, la rachiul.

Se cunoaște compoziția votcii "Rusi" [1], pentru fabricarea căreia este nevoie de alcool etilic rectificat și tinctură de ginseng.

Este cunoscută, de asemenea, votca "Posoliscaia" [2], care prevede cupajarea alcoolului etilic rectificat "Extra" cu apă potabilă de o duritate 1,5-6,0 mg- echiv./dm³.

Mai aproape de compoziția solicitată este votca "Stolicinaia" care prevede cupajarea alcoolului rectificat "Extra" cu zahăr și apă dedurizată [3].

Votcile menționate mai sus nu sunt de calitate superioară.

Sarcina pe care o realizează prezenta invenție constă în ameliorarea calității produsului final și lărgirea sortimentului de rachiul.

Esența invenției constă în aceea că rachiul care conține alcool etilic rectificat, zahăr și apă dedurizată prevede cupajarea cu acid citric, având următoarea corelație de componente, la 1000 dal de cupaj:

alcool etilic rectificat, dal	398-402
zahăr, kg	19,9-20,1
acid citric, kg	0,29-0,31
apă dedurizată	r e s t u l.

Rezultatul tehnic al invenției constă în aceea că esterii aromatici din soluția apoasă de alcool prelucrată, în prealabil, conform tehnologiei, sub acțiunea acidului citric atribuie produsului un gust fin și un miros plăcut.

Rachiul se obține în felul următor:

Se fabrică cu ajutorul utilajului tehnic și tehnologic din industria de vinificație, votcă și lichior.

Apa este dedurizată cu instalația de dedurizare, constituită din filtru cationit, dizolvant de săruri, receptoare pentru apă dedurizată și dizolvanți circulanți. Înainte de a executa cupajul apa dedurizată se poate dizolva cu apă potabilă la o proporție de 6:10, pentru apropierea de compoziția celei naturale și pentru majorarea calității produsului rezultat.

Soluția apoasă de alcool se obține prin cupajarea alcoolului rectificat "Extra" sau "Liux" cu apă dedurizată (conform calculelor) într-un cupajor emailat, dotat cu agitator electromecanic și contor de debit.

Sortajul se omogenizează 1-2 ore până la asimilarea completă a componentelor.

În caz de necesitate se realizează corecțiile condițiilor, adăugând în sortaj alcool etilic sau apă, omogenizându-l apoi 15-20 min.

Sortajul este prelucrat cu cărbune activ, adăugând 1-2 kg la 1000 dal de cupaj. Totodată, el poate fi prelucrat, filtrându-l printr-o coloană cu cărbune granulat cu o capacitate de 200-400 dm³ /oră.

Cu cărbunele încărcat se pot filtra până la 100000 dal de sortaj, apoi cărbunele se regenerează, prelucrându-l cu vapori saturați la temperatura de 110-115°C. Periodicitatea și durata regenerației este determinată de laborator pe baza analizei chimice. Cărbunele este schimbat după ce se tratează 200000÷250000 dal de sortaj.

Sortajul prelucrat se filtrează cu un filtru cu plăci de carton și se supune unui repaus de 2 zile.

Cupajul rachiului se efectuează adăugând la soluția de sortaj prelucrat zahăr și acid citric, conform calculelor. Cupajul realizat se omogenizează 20-30 min, se supune unui repaus, apoi lucrărilor de condiționare: refrigerarea și menținerea lui (- 8: -10°C) până la 3 zile, dacă este nevoie. Perioada de la cupajare și până la îmbuteliere constituie 20 de zile. După un control de laborator se execută îmbutelierea.

Rachiul preparat trebuie să fie limpede, fără culoare și precipitate străine, gust curat, caracteristic tipului cu tăria alcoolică 40,0±0,2% vol., conținut în zahăr - 2,0 g/dm³.

Exemplul 1

Componentele au fost obținute conform exemplului comun. Cupajul rachiului s-a executat, având următoarea corelație a componentelor, la 1000 dal de cupaj:

alcool etilic rectificat	
"Extra", dal	398,0
zahăr, kg	20,1
acid citric, kg	0,31
apă dedurizată, dal	600,0

Exemplul 2

Componentele au fost obținute conform exemplului comun. Cupajul rachiului s-a executat, având următoarea corelație a componentelor, la 1000 dal de cupaj:

alcool etilic rectificat	
"Liux", dal	402,0
zahăr, kg	19,9
acid citric, kg	0,29
apă dedurizată, dal	596,0

Rachiul "Chișinău" obținut este fără culoare, limpede, tipic, de calitate superioară.