

96-0076

Rezumat:

Invenția se referă la industria lichiorului și votcii, în special, la un procedeu de obținere a băuturilor tari.

Procedeul include amestecarea apei cu alcool, filtrarea preventivă a sortajului, prelucrarea cu cărbune activ, refrigerarea, filtrarea definitivă și maturarea băuturii tari, în care apa înainte de a fi amestecată cu alcool se aerează 0,5-1,0 oră, se prelucrează cu cărbune activ în doză de 3-5 mg/dm³, se filtrează, se dedurizează, se răcește până la 1-4°C, iar sortajul se amestecă și se prelucrează la temperatura de 5-12°C, se maturează prin agitare periodică 16-24 de ore, preventiv se filtrează, se introduc ingrediente, se refrigerază, se maturează 1-3 zile și se filtrează definitiv la temperatura de la -2°C până la -10°C.

Rezultatul tehnic constă în micșorarea impurificării băuturilor tari, preîntâmpinând oxidarea alcoolului și formarea aldehydelor în ele.

Revendicări: 1