

99-0202

Изобретение относится к винодельческой промышленности и производству крепких спиртных напитков.

Способ производства дубового экстракта для ускорения созревания вин и спиртных напитков включает заготовку, измельчение и промывку дубового сырья, термическую обработку сырья при высокой температуре и его экстрагирование в три этапа спиртовыми растворами с концентрациями спирта, уменьшающимися постепенно с 65...75% об. до 10...20% об., отделение экстрактов после каждого этапа экстрагирования с последующим объединением и выдержку приготовленного экстракта. Новизна изобретения состоит в том, что термообработка проводится в 2...7 стадий с увлажнением сырья между ними до влажности 10...50%, а экстракт последнего этапа экстрагирования используется при приготовлении спиртовых растворов для первых двух этапов экстрагирования следующего количества сырья.

Технический результат состоит в ускорении процесса производства экстракта с высокой концентрацией экстрактивного комплекса.