

Procedeu de obținere a brandy care prevede fabricarea vinurilor brute, distilarea lor pentru obținerea distilatului de vin crud sau alcoolului de vin crud, maturarea în prezența doagelor de stejar cel puțin 6 luni, cupajarea cu sirop de zahăr, caramel și apă dedurizată până la condițiile de brandy, repausul cupajului, filtrarea și îmbutelierea, caracterizat prin aceea că după distilare distilatul de vin crud sau alcoolul de vin crud se amestecă cu alcool etilic rafinat cu tăria de 86...96% vol. în proporție de 2:1...5:1 și cu apă dedurizată până la tăria de $41,0 \pm 1,0\%$ vol., amestecul obținut se purifică de metale grele, elemente toxice, calciu și radionuclizi cu ajutorul rășinilor schimbătoare de ioni: cationitul IR 120 sau C20 și anionitul A 561 sau Termoxid 3A în doze de 1...3 g/dm³, în regim staționar sau în flux cu viteza de debitare 2...4 m³/h; maturarea se efectuează în flux cu recirculație cu viteza de 200...400 dal/h timp de 3 luni într-un circuit închis constituit dintr-un schimbător de căldură, unde amestecul se încălzește până la temperatura de 30 ± 2 °C, reactor cu doage de stejar cu suprafața specifică de 250...700 cm³/dm³, din care 50% sunt tratate termic și 50% prin metoda obișnuită, iar în fluxul amestecului recirculant printr-un pulverizator titanice de dispersie fină se administrează oxigen, o dată în 7 zile, timp de 15 min, sub o presiune de 5 kgf/cm² până la atingerea concentrației oxigenului de 20...25 mg/dm³, după care maturarea continuă într-un rezervor emailat cu doage de stejar vechi până la termenul total de maturare de 6 luni.