

Procedeu de obținere a distilatelor alcoolice maturate, care prevede fabricarea vinurilor materie primă, obținerea distilatelor alcoolice crude și maturarea lor în prezența lemnului de stejar, **caracterizat prin aceea că** în calitate de distilate alcoolice crude se utilizează distilatul de vin sau alcoolul etilic de vin sau alcoolul etilic de fructe și de pomușoare care se supun purificării de metalele grele, calciu, impurități toxice și radionuclizi cu ajutorul rășinilor schimbătoare de ioni: cationitul IR 120 sau C 20 și anionitul A 561 sau Termoxid 3A în doze de 1...3 g/dm³, în regim staționar sau în flux cu viteza de debitare 1...5 m³/h, iar până la maturare în butoaie de stejar sau în rezervoare cu doage de stejar distilatul de vin, alcoolurile etilic de vin, de fructe și de pomușoare se maturează timp de trei luni în flux cu recirculație, viteza fiind 200...400 dal/h, într-un circuit închis constituit din schimbător de căldură, unde produsul se încălzește până la temperatura de 30±2°C, reactor cu doage de stejar cu suprafața specifică a doagelor de 250...700 cm²/dm³, din care 50% sunt tratate termic și 50% în mod obișnuit, iar oxigenul se administrează în fluxul amestecului recirculant printr-un pulverizator titanice de dispersie fină, o dată la fiecare 7 zile, timp de 15 min, sub o presiune de 5 kG/cm² până la atingerea concentrației în alcool de 20...25 mg/dm³.