

Procedeu de obținere a extractului de stejar pentru brandy care prevede mărunțirea doagei de stejar utilizate, tratarea termică și extracția ei cu soluție hidroalcoolică, caracterizat prin aceea că doaga de stejar folosită la maturarea divinului de 40...50 ani se mărunțește până la dimensiunile de 50...60x30...40x20...30 mm, cu înlăturarea prealabilă a 2...3 mm de strat exterior, extracția doagei mărunțite se efectuează în două etape agitând continuu, la etapa întâi cu amestec de distilat de vin cu tăria de 60% vol. și alcool etilic rafinat cu tăria de 60% vol. în proporție de 50:50 la temperatura de 38...42°C timp de 70...72 h, după care extractul obținut se separă, se diluează cu apă dedurizată până la tăria de 43...45% vol. și se utilizează la etapa a doua de extracție, care durează 94...96 h la temperatura de 30...35°C.