

1. Procedeu de obținere a alcoolului etilic de grâu care include: curățirea boabelor de impurități străine, măcinarea lor cu separarea făinii, germenilor și tărâței, amestecarea făinii cu apă (18...20°C) în raport de 1: 0,7...1 cu menținere în decurs de 10...30 min, diluarea amestecului cu apă (30...35°C) în raport de 1:3, separarea glutenului de amidon, filtrarea amidonului până la atingerea umidității de 50% cu utilizarea filtratului la diluarea anterioară a amestecului menționat, diluarea amidonului până la concentrația de 15...16% mas. substanțe uscate, zaharificarea lui, fermentarea cu separarea ulterioară a levurilor și distilarea, totodată amidonul se diluează cu borhot rezultat de la distilare și cu filtrat rezultat de la filtrarea amidonului.

2. Procedeu conform revendicării 1, în care glutenul separat se filtrează și se usucă la temperatura de 140...150°C.

3. Procedeu conform revendicării 1, în care levurile separate se reutilizează la fermentare.