

Invenția se referă la industria alimentară, în special la un procedeu de obținere a alcoolului etilic de grâu.

Procedeul, conform invenției, include: curățarea boabelor de impurități străine, măcinarea lor cu separarea făinii, germenilor și tărâței, amestecarea făinii cu apă în raport de 1: 0,7...1 cu menținere în decurs de 10...30 min, diluarea amestecului cu apă 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.

Rezultatul constă în majorarea calității produsului finit, utilizând totodată un proces tehnologic rațional pentru reutilizarea levurilor, apelor de spălare și borhotului printr-un sistem închis.

Revendicări: 3