

Invenția se referă la industria rachiurilor, în special la o compoziție de votcă.

Este cunoscută votca "Пшеничная", care conține alcool etilic rectificat "Extra" și apă potabilă dedurizată, tratată suplimentar cu cărbune activat [1].

Este cunoscută de asemenea votca "Сибирская", care conține alcool etilic rectificat "Extra" și apă potabilă dedurizată [2].

Votcile menționate au o compoziție foarte simplă și calitatea lor este asigurată numai de gradul de puritate al alcoolului etilic rectificat și de calitatea apei potabile dedurizate. Ele produc în principiu doar acțiune energetică, antiseptică și amețitoare asupra organismului uman.

În calitate de cea mai apropiată soluție poate servi votca "Губернаторская" [3]. Ea conține pentru 1000 dal de cupaj: alcool etilic rectificat "Lux", apă potabilă dedurizată și macerat hidroalcoolic de tărâțe de grâu, 25,8...26,2 L. Maceratul hidroalcoolic de tărâțe de grâu se obține la macerarea tărâțelor de grâu în soluție hidroalcoolică cu tăria de 60% vol. în raport de 1:20 respectiv în decurs de 4...8 zile.

Compoziția revendicată de votcă conține următoarele componente pentru 1000 dal de cupaj: alcool etilic rectificat "Extra", 415,10 dal, zahăr tos rafinat, 15,00 kg, macerat hidroalcoolic de tărâțe de secară, 0,46 dal și apă potabilă dedurizată restul, până la tăria de 40,0% vol.

Rezultatul invenției constă în extinderea sortimentului de votci de calitate înaltă îmbogățite cu substanțe biologic active.

Rezultatul invenției se obține prin aceea că în cupajul de votcă se adaugă macerat de tărâțe de secară, care conține vitamine din grupele B, PP și C [Большая советская энциклопедия. Издание 3. Москва, 1997, с.517-518].

Maceratul hidroalcoolic de tărâțe de secară se obține la macerarea tărâțelor de secară în soluție hidroalcoolică cu tăria de 70% vol. pregătită din alcool etilic rectificat "Extra" și apă potabilă dedurizată în raportul tărâțelor de secară la soluția hidroalcoolică de 1: 8, respectiv durata macerării este de 24 ore la temperatura de 15...25°C. Apoi maceratul se separă de partea solidă prin filtrare.

Maceratul hidroalcoolic de tărâțe de secară obținut se administrează în cupajul de votcă, se adaugă zahărul tos rafinat, dizolvat prealabil într-o cantitate mică de cupaj, apa potabilă dedurizată conform calculului până la tăria de 40,0% vol. și se amestecă minuțios.

Votca solicitată conține următoarele componente pentru 1000 dal cupaj:

alcool etilic rectificat "Extra", dal	415,10
zahăr tos rafinat, kg	15,00
macerat hidroalcoolic de tărâțe de secară, dal	0,46
apă potabilă dedurizată, dal	restul, până la tăria de 40,0% vol.

Votca preparată astfel se caracterizează prin aromă pură, neutră, gust moale cu o nuanță ușoară de secară și proprietăți tonifiante.