

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

Este cunoscută votca "Пшеничная", a cărei compoziție include alcool etilic rectificat "Extra" și apă potabilă dedurizată, supusă suplimentar tratării cu cărbune activat [1, pag. 269].

Este cunoscută de asemenea votca "Сибирская", a cărei compoziție include alcool etilic rectificat "Extra" și apă potabilă dedurizată [1, pag. 270].

Compozițiile de votcă menționate sunt foarte simple, calitatea lor este asigurată numai de gradul de puritate al alcoolului etilic rectificat și al apei potabile dedurizate și produc în principiu doar acțiune energetică, antiseptică și amețitoare asupra organismului uman.

În calitate de cea mai apropiată soluție poate servi votca care conține următoarele componente, la 1000 dal produs finit: macerat hidroalcoolic de grâu germinat, 7,0...9,0 L, sorbit, 1,8...2,2 kg, sirop de zahăr de 65,8%, 10,5...12,5 L, pantocrin, 0,04...0,06 L, alcool etilic rafinat "Lux" și apă potabilă didurizată până la tăria de 40,0% vol. [2]. Maceratul hidroalcoolic de grâu germinat se obține la macerarea boabelor de grâu germinat în soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol. în raport de 1:10 respectiv în decurs de 5 zile cu agitare periodică în decurs de 20...30 min de două ori pe zi.

Compoziția revendicată de votcă conține următoarele componente pentru 1000 dal cupaj: alcool etilic rectificat de cereale "Lux", 415,28 dal, zahăr tos rafinat, 15,0 kg, macerat hidroalcoolic de grâu germinat, 0,12 dal și apă potabilă dedurizată restul, până la tăria de 40,0% vol.

Maceratul menționat are un efect curativoprofilactic și de întinerire, deoarece în germeii boabelor de grâu se conțin fermenți și un complex de vitamine foarte important pentru organismul uman: acid pantotenic (B3), precum și vitaminele B₁, B₂, B₆, PP, C [Большая советская энциклопедия. Издание 3. Москва, 1977, с. 517-518].

Rezultatul invenției constă în extinderea sortimentului de votci de calitate înaltă îmbogățite cu substanțe biologice active. Maceratul hidroalcoolic de grâu germinat se obține din boabe alese de grâu de calitate înaltă prin înmuierea lor în apă potabilă dedurizată și menținerea timp de 1,5...2 zile la temperatura de 18...22°C până la apariția germeilor cu lungimea de 1...2 mm. Grâul germinat se mărunțește, după care se macerează în soluție hidroalcoolică cu tăria de 70% vol. în raport de 1:4 în decurs de 24...48 ore la temperatura de 18...22°C. Apoi maceratul se separă de partea solidă prin filtrare.

Votca solicitată conține următoarele componente, pentru 1000 dal de cupaj:

alcool etilic rectificat de cereale "Lux"	415,28
macerat hidroalcoolic de grâu germinat, dal	0,12
zahăr tos rafinat, kg	15,00
apă potabilă dedurizată, dal	restul, până la tăria de 40% vol.

Produsul finit se caracterizează prin gust moale, cu nuanțe ușoare de cereale, aromă pură și posedă proprietăți tonifiante.