

Temat: Etapy produkcji wódki.

Wódka – wysokoprocentowy [napój alkoholowy](#) uzyskiwany przez zmieszanie w odpowiednich proporcjach [spirytusu rektyfikowanego](#) z wodą. Może mieć charakter czysty, bez dodatków lub smakowy. Zawartość [alkoholu etylowego](#) w wódce wynosi nie mniej niż 37,5% obj., zwykle 40% obj. Surowcami do produkcji wódek są produkty pochodzenia rolniczego, tradycyjnie [zboża](#) lub [ziemniaki](#).

W szerszym sensie, zwłaszcza historycznym, wódkami określa się napoje alkoholowe uzyskiwane na bazie [destylowanego](#) alkoholu pozyskanego z przerobu płodów rolnych.

Etapy produkcji wódki

1. Przygotowanie wody. Pierwszy korygowania składu soli techniki zawartość soli powinno być zminimalizowane. Woda jest następnie oczyszczana za pomocą technik napowietrzania i sedymentacji, filtracji przez filtry z węglem aktywnym, i (lub) piasku kwarcowego. W niektórych przedsiębiorstwach zastosowanie dodatkowego cząsteczkowej oraz ultrafioletowe leczenia. Woda nie może być gotowane lub destylowana, lub wódka się ciężko i tracą swój niepowtarzalny smak.

2. Wytwarzanie i oczyszczanie alkoholu. Podstawowym surowcem do produkcji alkoholu wódki pszenicy. Brzeczka może również być dodany w małej ilości jęczmienia, prosa, kukurydzy, grochu i innych materiałów jadalnych.

Ziarna są mielone na mąkę, a następnie parzona pod ciśnieniem w specjalnych kolumnach. Następnie brzeczka wchodzi do kadzi fermentacyjnych, gdzie dodaje się drożdże. Gotowe piwo warzone podawane są w kolumnach destylacyjnych w celu otrzymania surowego alkoholu, a następnie destylację z jego oczyszczenia.

W produkcji wódki wolno używać tylko trzech klas alkoholu etylowego: „wyżej czyszczenie”, „Extra” i „Lux”. Wiele firm ma swoje własne zdolności do produkcji alkoholu, inni - kupił go bezpośrednio do gorzelnii, ale oni kontrolować jakość jest nieco bardziej skomplikowana.

3. Sortowanie. Ten proces otrzymywania mieszaniny wody i alkoholu. Alkohol i wody w odpowiednich proporcjach podawany w zamkniętych kadziach sortowania, gdzie mieszane są specjalne urządzenia. Następnie dodać pozostałe składniki, jeżeli przepis. Na przykład, powinien być dodany do kompozycji soku cytryny lub smaków chemicznych zastąpić go cytrynowym wódki.

Mieszanie 4. Filtratsiya. W większości przypadków, piasek kwarcowy. Mieszanie wody i

alkoholu etylowego jest dostarczany ze zbiornika na specjalny filtr oczyszczający, a następnie wpływa do następnej komory. Z nagromadzenia osadu zaczyna zakłócać normalnej filtracji. Po pewnym czasie, filtry kwarcowe muszą być czyszczone. Punkt ten jest określony przez wysokość warstwy osadu.

5. Oczyszczanie zanieczyszczeń. Na tym etapie, tworzy organoleptyczne wódki. Filtry węglowe picia oczyszczony z aldehydów i estrów. W zależności od wymaganej jakości końcowego produktu filtracji za pomocą węgla aktywnego mogą być przeprowadzane wielokrotnie.

6. asymilacji. Proces rozwiązywania spirtovodnoy zakończeniu mieszaninę. Zgodnie ze standardami asymilacji powinny trwać co najmniej 2 dni. Ale doświadczeni technolodzy twierdzą, że jest to zbyt krótki czas, a wiele destylarni podtrzymywanie trwa do 7 dni.

7. butelkowania. Każda butla jest badana pod względem integralności, a następnie przemywano wodą. specjalne zautomatyzowane linie używane do napełniania. Pierwszy wódka wlewa się do butelki, którą następnie szczelnie zamyka się specjalnym wtyczki. Końcowy etap - stosowanie etykiet.