

Invenția se referă la industria rachiuilor, în particular 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 "Уфимская столетняя" [3]. Ea conține la 1000 dal de produs finit: zahăr, 9,0...10,5 kg, macerat hidroalcoolic de grâu, 65,5...75,0 L și soluție hidrolcoolică preparată din alcool etilic rectificat "Extra" și apă potabilă dedurizată restul, până la tăria de 40,0% vol. Maceratul hidroalcoolic de grâu se obține la macerarea boabelor de grâu în soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol. în raport de 1:10 respectiv în decurs de 7 zile.

Compoziția revendicată de votcă conține următoarele componente, la 1000 dal cupaj: alcool etilic rectificat "Extra", 415,10 dal, zahăr tos rafinat, 15 kg, macerat hidroalcoolic de grâu, 0,45 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 biologice active.

Maceratul hidroalcoolic de grâu se obține prin macerarea boabelor de grâu de calitate înaltă în soluție hidroalcoolică cu tăria de 70% vol. preparată din alcool etilic rectificat "Extra" și apă potabilă dedurizată. Raportul boabelor de grâu la soluția hidroalcoolică este de 1:8 respectiv. Durata macerării este 24 de ore la temperatura de 15...25°C. Apoi maceratul se separă de partea solidă prin filtrare.

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

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

alcool etilic rectificat "Extra", dal 415,10

zahăr tos rafinat, kg 15,00

macerat hidroalcoolic de grâu, 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 nuanță ușoară de cereale și proprietăți tonifiante.