

ректируют добавлением требуемых веществ и затем делают повторный анализ.

После купажирования изделия отстаиваются: горькие — в течение одних суток, сладкие настойки и наливки — двух, а ликеры — трех суток. Затем все изделия фильтруют, для чего применяют многорамные асбестовые фильтры — обычно десятирамные.

В качестве фильтрующего материала используют массу, состоящую из асбеста и целлюлозы, смешанных в определенной пропорции.

После фильтрации изделия вновь подвергают анализу и с удостоверением о качестве, данным лабораторией, направляют на разлив.

В оценке качества ликерно-водочных изделий вкус и аромат имеют решающее значение.

С целью улучшения аромата и вкуса некоторые ликеры выдерживают в подвалах от одного месяца до 2 лет при определенной температуре. В процессе выдержки аромат и вкус ликеров округляется, резкость запаха и вкуса спирта исчезают. После выдержки ликеры фильтруют и направляют на разлив.

Выдержанные ликеры отличаются большой мягкостью, гармонией вкуса и тонкостью аромата.

Приготовление водок начинается в сортировочном отделении, которое обычно размещается в первом этаже здания очистного цеха.

Здесь установлены большие железные чаны цилиндрической формы, оборудованные механическими мешалками или барбатерами для перемешивания приготовляемой смеси. В отделении находятся также и мерники для приемки спирта из спиртохранилища. Мерники расположены с таким расчетом, чтобы спирт из них по трубам самотеком поступал в сортировочные чаны, к которым подведена и коммуникация умягченной воды.

Прежде всего составляется расчет полуфабрикатов, по которому и готовится сортировка. Сортировкой называется смесь спирта с умягченной водой, не прошедшая дополнительной обработки активированным углем и не профильтрованная. Сортировку перемешивают и проверяют ее качественные показатели. В случае несоответствия стандарту, сортировка исправляется.

После положительного заключения лаборатории сортировку перекачивают в напорное отделение, расположенное в верхнем этаже здания. Здесь сортировку снова проверяют на содержание спирта и выдерживают в напорном чане в течение трех часов. Затем она поступает на очистку активированным углем и фильтрацию.

Очистка водно-спиртовых растворов активированным углем — одна из основных операций технологического процесса приготовления водки.

При разработке технологического процесса приготовления водок было установлено, что наилучшим методом освобождения водок от веществ, оказывающих влияние на органолептические качества водок, является процесс адсорбции этих веществ активированным углем. После обработки углем значительно улучшаются органолептические качества водок.

Активированный уголь, применяемый в ликерно-водочной промышленности, представляет собой продукт обработки древесного угля-сыр-