

Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	7
ОБ АВТОРАХ ЭТОЙ КНИГИ.....	10
БЛАГОДАРНОСТИ.....	11

ЧАСТЬ 1. КУРС МОЛОДОГО ВИНОКУРА — С МЕСТА В КАРЬЕРЕ!..... 13

■ 1.1. ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ ЭТАПОВ ВИНОКУРЕНИЯ.....	14
■ 1.2. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.....	15
1.2.1. Общие меры безопасности.....	15
1.2.2. Правила безопасности при дистилляции.....	16
1.2.3. Безопасность при работе с газовым или электрическим нагревом.....	16
1.2.4. Нормы безопасности при работе с агрессивными веществами.....	17
1.2.5. Действия в нештатных ситуациях.....	17
■ 1.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БРАГИ.....	17
1.3.1. Комплект оборудования и сырья.....	17
1.3.2. Приготовление сусла для дрожжей.....	19
1.3.3. Оборудование для перегонки.....	21
1.3.4. Первичная перегонка.....	29
1.3.5. Вторичная перегонка.....	32
■ 1.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ДИСТИЛЛЯТА.....	35
1.4.1. Разбавление дистиллята.....	35
1.4.2. Вода для разбавления.....	37
1.4.3. Обработка смесей активированным углем.....	37
1.4.4. Введение добавок.....	39
1.4.5. Выдержка дистиллятов на древесине дуба.....	40
1.4.6. Отдых продукта.....	42
■ 1.5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	42

ЧАСТЬ 2. ЭНЦИКЛОПЕДИЯ САМОГОНЩИКА — МЕТОДИЧНО, ПОДРОБНО И ДЕТАЛЬНО ОБО ВСЕМ!..... 45

ГЛАВА 1. ДРОЖЖИ..... 46

■ 1.1. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ, ИХ МЕСТО И РОЛЬ В ПРИРОДЕ.....	47
■ 1.2. АЭРОБНОЕ ДЫХАНИЕ И АНАЭРОБНОЕ БРОЖЕНИЕ. ЭФФЕКТ ПАСТЕРА.....	49
■ 1.3. ОСНОВНЫЕ ФАКТОРЫ РОСТА ДРОЖЖЕЙ.....	50
1.3.1. Углеводы.....	50
1.3.2. Источники азота.....	51
1.3.3. Источники фосфора.....	52

1.3.4. Микроэлементы.....	52
1.3.5. Прочие факторы.....	53
■ 1.4. УСЛОВИЯ КУЛЬТИВИРОВАНИЯ ДРОЖЖЕЙ.....	53
1.4.1. Содержание сухих веществ (экстракта).....	54
1.4.2. Концентрация спирта.....	54
1.4.3. Температура.....	55
1.4.4. Активная кислотность (рН).....	56
1.4.5. Реакция на стресс, вызванный двуокисью углерода.....	57
1.4.6. Давление.....	58
1.4.7. Норма задачи дрожжей.....	58
■ 1.5. СТАДИИ РОСТА ДРОЖЖЕЙ.....	58
■ 1.6. ВИДЫ ДРОЖЖЕЙ.....	61
■ 1.7. ТОВАРНЫЕ ФОРМЫ ДРОЖЖЕЙ.....	62
1.7.1. Хмелевая закваска.....	62
1.7.2. Прессованные дрожжи.....	62
1.7.3. Сушеные дрожжи (активные сушеные – АСД).....	63
1.7.4. Быстродействующие сушеные дрожжи (БСД, инстантные дрожжи).....	63
ГЛАВА 2. СЫРЬЕ ДЛЯ ДОМАШНИХ НАПИТКОВ.....	65
■ 2.1. ВОДА.....	66
2.1.1. Вода для приготовления дрожжевого сусла.....	68
2.1.2. Вода для приготовления напитков, разбавления спирта.....	69
■ 2.2. ФЕРМЕНТЫ И ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ В ДОМАШНЕМ ВИНОКУРЕНИИ.....	71
■ 2.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИТАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ ДЛЯ ДРОЖЖЕЙ.....	76
2.3.1. Общие соображения.....	76
2.3.2. Оборудование и измерительные приборы.....	78
2.3.3. Сахарное сусло.....	90
2.3.4. Инвертный сахар.....	91
2.3.5. Фруктовое варенье.....	93
2.3.6. Фрукты и соки.....	94
2.3.7. Крахмал.....	105
2.3.8. Мука.....	114
2.3.9. Зерно.....	114
2.3.10. Солод.....	120
2.3.11. Инулинсодержащее сырье.....	128
2.3.12. Экзотические виды сырья.....	129
■ 2.4. КИСЛОЕ СУСЛО.....	132
ГЛАВА 3. БРОЖЕНИЕ.....	133
■ 3.1. ОБОРУДОВАНИЕ И ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ.....	135

■ 3.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОЙ ЗАКВАСКИ.....	138
■ 3.3. ГЛАВНОЕ БРОЖЕНИЕ.....	140
■ 3.4. ДОБРАЖИВАНИЕ.....	142
■ 3.5. ПОДГОТОВКА СОЗРЕВШЕЙ БРАЖКИ К ПЕРЕГОНКЕ.....	143
■ 3.6. ИЗМЕРЕНИЕ КРЕПОСТИ БРАЖКИ.....	145
■ 3.7. О ПОЛЬЗЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ И МУТНОМ СУСЛЕ.....	146
ГЛАВА 4. ПЕРЕГОНКА.....	147
■ 4.1. ТЕОРИЯ ПЕРЕГОНКИ.....	148
■ 4.2. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕГОНКИ.....	152
4.2.1. Аппараты прямой перегонки.....	152
4.2.2. Перегонка с дефлегмацией.....	155
■ 4.3. ВЫБОР КОНСТРУКЦИИ АППАРАТА.....	160
■ 4.4. МЕДЬ В САМОГОНОВАРЕНИИ.....	161
■ 4.5. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕГОНКИ.....	163
ГЛАВА 5. РЕКТИФИКАЦИЯ.....	169
■ 5.1. ТАРЕЛЬЧАТЫЕ РЕКТИФИКАЦИОННЫЕ КОЛОННЫ.....	171
5.1.1. Тарельчатые колонны (барботажные).....	174
5.1.2. Фракционная дистилляция: этапы работы.....	179
■ 5.2. ПЕРЕГОНКА ПОД ВАКУУМОМ (ПРИ ПОНИЖЕННОМ ДАВЛЕНИИ).....	181
■ 5.3. НАСАДОЧНЫЕ РЕКТИФИКАЦИОННЫЕ КОЛОННЫ.....	183
5.3.1. Общие положения.....	183
5.3.2. Флегмовое число.....	186
5.3.3. Работа насадочной колонны.....	187
ГЛАВА 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА САМОГОНА И ЕГО ИСПРАВЛЕНИЕ.....	191
■ 6.1. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА САМОГОНА.....	192
■ 6.2. ИСПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВА СПИРТА.....	193
6.2.1. Очистка спирта-сырца.....	193
6.2.2. Исправление качества готового спирта.....	195
ГЛАВА 7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ НАПИТКОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.....	197
■ 7.1. ВОДНО-СПИРТОВЫЕ СМЕСИ.....	199
■ 7.2. СПИРТОВАННЫЕ СОКИ.....	202
■ 7.3. ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ МОРСЫ.....	207
■ 7.4. СПИРТОВАННЫЕ НАСТОИ.....	208

■ 7.5. ЭФИРНЫЕ МАСЛА.....	209
■ 7.6. АРОМАТНЫЕ СПИРТЫ.....	210
■ 7.7. САХАРНЫЙ СИРОП.....	216
■ 7.8. КРАСИТЕЛИ ДЛЯ НАПИТКОВ.....	219
■ 7.9. МЕД, ФРУКТОВЫЕ КИСЛОТЫ.....	221
■ 7.10. ДУБ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ НАПИТКОВ.....	222

ГЛАВА 8. РАСЧЕТ КУПАЖЕЙ НАПИТКОВ.....226

■ 8.1. ОБЩИЕ СООБРАЖЕНИЯ.....	227
■ 8.2. РАСЧЕТ КУПАЖЕЙ.....	229
■ 8.3. ПОРЯДОК СБОРКИ КУПАЖА.....	232
■ 8.4. КОРРЕКТИРОВКА КУПАЖА.....	232

ГЛАВА 9. ОПИСАНИЕ И МЕТОДИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОПУЛЯРНЫХ НАПИТКОВ.....237

■ 9.1. ВОДКИ.....	238
9.1.1. Приготовление сортировки.....	239
9.1.2. Подготовка активного угля и обработка им сортировки.....	239
9.1.3. Добавки в водки.....	240
9.1.4. Рецептуры водок.....	244
■ 9.2. НАЛИВКИ.....	244
■ 9.3. НАСТОЙКИ.....	247
■ 9.4. ЛИКЕРЫ.....	248
■ 9.5. АБСЕНТ.....	250
■ 9.6. ДЖИН.....	251

ГЛАВА 10. СПОСОБЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА НАПИТКОВ.....254

■ 10.1. ДЕГУСТАЦИЯ ВОДОК.....	256
■ 10.2. ДЕГУСТАЦИЯ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	259
■ 10.3. ДЕГУСТАЦИЯ РЕКТИФИКОВАННОГО СПИРТА.....	261
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	262