Водка «Золотой колос»

В 40°сортировку вносят сухое обезжиренное молоко (2—4 г на 10 л) и эту смесь фильтруют. Затем в нее вводят 10 г натурального меда и 1 мл глицерина. После 10— 12-суток фильтруется. Напиток имеет очень мягкий вкус и биологическую активность.

Водка «Глазовская»

В 40° 10л сортировку вводят сорбент — яичный порошок и 8,50—8,75 мл сахарного сиропа (65,8%). Смесь после отстаивания фильтруют, вносят в нее еще 8,50—8,75 мл сахарного сиропа и очищают угольным фильтром.

Амурская (патент РФ № 2058687)

На 10 л 40°сортировки 5,9—6,1 мл ароматного спирта корня родиолы розовой и столько же меда, а также 4,5— 5.1 мл водно-спиртового настоя коры багульника.

Звезда Севера (патент РФ № 2041939)

На 10 л 40°водки используют 2,4—3,2 мл ароматного спирта из смеси хвои ели и сосны 1 : 1, и 12,0—13,5 мл 65,8-процентного сахарного сиропа.

Зейские огни (патент РФ № 2058688)

4,5—5,5 мл водно-спиртовой настойки цветов жимолости и 0,3—0,7 г аскорбиновой кислоты на 10 л 40-процентной водно-спиртовой жидкости.

Киевская (авторское свидетельство СССР № 1041563)

На 10л 40°сортировки, приготовленной из спирта и дистиллированной воды, вносят 35—65 мл ароматного спирта веток черной смородины и 15—25 г меда.

Кремлевская (заявка на патент РФ № 92005373/13)

Для получения 10 л 40°используют ароматные спирты из лаврового листа 3—7 мл и семян лимонника — 2—6 мл, а также сиропа из 15—20 г сахара.

Майкопская (патент РФ № 2056459)

На приготовление 10 л этой водки затрачивается 148— 152 мл ароматного спирта из яблочного сока и 21—25 мл 65,8-процентного сахарного сиропа.

Менделеев (заявка на патент № 93014905/13)

На 10л сортировки 40° 3—5 мл ароматного спирта ржаных сухарей и 0,3—0,5 г поваренной соли. Очистка углем и фильтрование.

Наутилус (патент РФ № 2060269)

В 40-процентную водно-спиртовую сортировку вводят ароматный спирт просеянного зеленого солода. Водка приобретает мягкий вкус и запах огурца.

Особая (автор И. И. Брехман, патент РФ № 2014352)

Купаж из ароматных спиртов, из 30—35 г листьев ореха маньчжурского, 16—85 г скорлупы кедрового ореха, 3—5 г душистого перца, а также сахарного сиропа из 52—55 г сахара с 10 л 40-процентной водно-спиртовой жидкости.

Петр Великий (патент РФ № 2041931)

В 10 л 40° сортировки должно содержаться 130—150 мл ароматного спирта изюма, и после трех суток фильтруется.

Пятизвездная (заявка на патент РФ №93051769/13)

На 10 л сортировки 40° 2,4—2,6 г натурального меда. После суток фильтруется.

Северная (патент РФ № 2034919)

8—9 мл ароматного спирта хвои и веточек лиственницы купажируют с 10 л 40° сортировки и 16—18 мл сахарного сиропа. После фильтруется.

Смоленская (патент РФ № 2034019)

На 10 л 40° 75—85 мл ароматного спирта концентрата квасного сусла, 0,9—1,2 г ксилита, 0,3—0,6 мл глицерина, 9,0—9,4 мл 65,8-процентного сахарного сиропа. После двухсуточной выдержки и обработки активированным углем водка фильтруется.

Тульская (патент РФ № 2001946)

Для 10л 40° используется 150—160 мл ароматного спирта ферментизированного ржаного солода.

Уральская (патент РФ № 2041930)

На 10 л 40° берут 0,8—2,6 мл ароматного спирта березовых почек и 5—15 мл сахарного сиропа. Сортировку очищают активированным углем и фильтруют.

Уссури (заявка на патент РФ № 92005070/13)

120—150 мл ароматного спирта, полученного из 28—34 г ржаных сухарей, 40—60 мл ароматного спирта, полученного из 8—12 г красного стручкового перца, и сахарного сиропа из 5—15 г сахарного песка смешивают с 10 л 40° сортировки.

Царская водочка (заявка на патент РФ № 92006170/13)

Ароматный спирт из 10—25 г мелиссы лекарственной в количестве 100—150 мл, ванилин в количестве 0,01 — 0,03 г и сахарный сироп из 10—20 г сахарного песка вносят в 10 л 40° сортировки. После двухдневной выдержки очищается углем.

Экстра

В 40° сортировку, предварительно обработанную активированном угле и профильтрованную, вводят на 10 л водки до 0,01 г марганцовки, тщательно перемешивают и добавляют 40 мл сахарного сиропа. Сортировку еще раз обрабатывают активированным углем и фильтруют.

Водка

На 10 л 40° сортировки в виде растворов вводят 1,0 г бикарбоната натрия, 0,3 г лимонной кислоты и 15 мл сахарного сиропа. Далее ведется очистка и фильтрация.

Столичная

Получение предусматривает фильтрацию, аэрацию очищенным воздухом в течение 5—8 минут до достижения содержания растворенного в жидкости кислорода 9—10 мг/л, очистку активированным углем, окончательную фильтрацию, внесение на 10 л напитка 30 мл 65,8-процентного сахарного сиропа, выстаивание водки и ее розлив. Стандартная ее крепость — 40%, но также 35,7, 45,7, 57,0% об.

Московская особая

Изготавливается из зернового спирта «Экстра». В 10 л 40° сортировки вносится 2,0 мл уксуснокислого натрия и 35 мл сахарного сиропа. Дальше фильтрация углем.

Золотое кольцо

Состав аналогичен «Московская особая». Отличается способом подготовки воды и уксуснокислого натрия и их смешивания (патент СССР № 1831497). Крепость 40°.

Посольская

Сортировка готовится из зернового этилового спирта «Экстра». После очисток сортировка обрабатывается сухим обезжиренным молоком, после фильтруется через угольный фильтр. Крепость 40,0%.

Украинская горилка

Напиток имеет крепость 45% об. Готовится из зернового спирта «Экстра» с добавлением меда и ароматного спирта красного стручкового перца.

Аристократ (патент РФ № 2023006)

На 10 л 40°сортировки, полученной общепринятым способом, вносят 0,2—0,6 г бикарбоната натрия, 0,09—0,30 г уксусной кислоты и 0,08—0,20 г фумаровой кислоты.

Батько Махно (патент РФ № 2060272)

На 45° 1,8—2,2 г мелкого порошка яичной скорлупы, 0,45—0,55 мл 45% водного раствора лимонной кислоты, 11 — 12 мл сахарного сиропа. Выдержка 3 суток, фильтр.

Бирь (патент РФ № 2053286)

На 10 л 40° вносят 2,25—2,50 мл водно-спиртового настоя белокочанной капусты и сахарного сиропа из 8—10 г сахарного песку.

Виктория (заявка на патент РФ № 94004244/13)

В состав сортировки вводят 0,14—0,16 мл пантокрина и сиропа, 14—16 г сахара.

Витязь (заявка на патент РФ № 92008128/13)

На 40° 18—20 мл настоя прополиса и 13—15 мл сахарного сиропа, что придает водке приятный вкус и тонкий аромат гвоздики.

Владимир Мономах (патент РФ № 2034018)

На 10л 40° 0,04—0,06г аскорбиновой кислоты,17—18 мл 65,8 %сахарного сиропа.

Гулеев (патент РФ № 2001096)

На 10 л 40° 0,1—0,3 г лимонной кислоты, 1,8—2,2 г сорбита и 13—14 мл сахарного сиропа.

Державная (патент РФ № 2035504)

В 10 л сортировки 40° вносят 4,5—5,5 г фруктозы и 0,09— 0,11 мл соляной кислоты. После суток выдержки очищается активированным углем и фильтруется.

Золотая рожь (патент РФ № 2014354)

2,5—3,5 мл настоя первого слива ржаных отрубей, 0,1—0,3 г лактозы, 34,0—34,5 мл сахарного сиропа и 10 л 40-процентной водно-спиртовой жидкости.

Имперская (патент РФ № 2060270)

В 40° 10 л 1,9—2,2 мл водно-спиртовых настоев ягод шиповника и 0,4—0,6 мл лепестков роз. 3 суток выдержки сортировка обрабатывается активированным углем до полного обесцвечивания напитка и тщательно фильтруется.

Калининградская (заявка на патент РФ № 94021114/13)

В 10 л 40° сортировки 0,09—0,15 г янтарной кислоты и 10 г сахара.

Львовская (авторское свидетельство СССР № 1203105)

10 л 40-процентной водно-спиртовой сортировки ароматизируются 0,013—0,015 г масла мятного (перечного) и 0,0027—0,0029 г ментола натурального.

Молодецкая (патент РФ № 2035503)

175—225 мл яблочного уксуса, 40—60 мл зернового спирта-сырца и сахарного сиропа с 4,8—5,2 г сахара на 10 л напитка. Далее обработка активированным углем.

На троих (заявка на патент РФ № 94001579/13)

В 10 л 40° прибавляют 0,07 г глютаминовой кислоты и сиропа с 25 г сахара.

Самарская (патент РФ № 2007448)

В качестве добавок используются бикарбонат натрия и молочная кислота.

Самец (заявка на патент РФ № 94006585/13)

В 40° 10 л входят: 16— 30 г меда натурального, 25—40 г сахарного песку, 0,1 — 1,0 г пантокрина, 0,3—3,0 л водно-спиртового настоя ягод и листьев можжевельника.

Слободская (патент РФ № 2050727)

В 10 л 40° обработанную активированным углем и профильтрованную сортировку вводят фильтрат первого настоя риса (настаивания 0,3—0,6 г предварительно выдержанного в течение 8— 12 часов в лимонной кислоте риса (1:5)) в 10—15 мл 40°. После суточного отстоя еще раз обрабатывают углем и фильтруют.

Старая Москва (патент РФ № 2036225)

В 40° вводят яблочную кислоту (0,1—0,2 г на 10 л напитка). Воду для сортировки очищают на активированном угле, умягчают сульфоуглем и обратным осмосом.

Янтарь-восток (патент РФ № 2054036)

В 10 л 40°сортировки 0,15—1,50 г фруктовой эссенции, 1,5—15,0 г лимонной кислоты, 0,01 —1,50 г ванилина, 60—75 г сахарного песку.

КАК ИЗБАВИТЬ ХЛЕБНОЕ ВИНО ОТ ДУРНОГО ВКУСА И ЗАПАХА

1. Крепость и чистота спирта тем выше, чем слабее ведется нагрев перегоняемой спиртсодержащей жидкости. Чем меньше жидкости будет залито в куб, тем крепче будет спирт, полученный за один цикл дистилляции.

2. Для улучшения качества очистки СС 30—35% крепости в куб засыпают 1 столовую ложку активированного угля на 2 л СС. После перегоняют.

3. На ведро (12,3 л) СС положить 400 г древесного угля, дать постоять, пока он не осядет на дно, и слить чистую жидкость. Потом прилить воды, которой должно быть в два раза меньше спирта, и засыпать в куб 800 г изюма. Перегнать до получения примерно 10 л водки. Контроль — по аромату отгоняемого дистиллята.

4. Перемешать 3 ведра СС и 0,5 ведра свежего молока. Смесь смешать и слить в куб и дважды перегнать. Следует, чтобы в отгон не попадала мутная жидкость.

5. В перегонный куб вложить при первом двоении от 3 до 6 горстей просеянной березовой золы с несколькими горстями соли и перегнать. Следующую перегонку произвести без добавок. Это лучший способ избавиться от дурного вкуса и запаха.

6. Чтобы несколько уменьшить остроту молодой водки, лучше всего добавить в нее 5—6 капель нашатырного спирта на 1 л водки и дать несколько дней выстояться.

7. Глицерин в водке, смягчает ее. На 100 г вина глицерина от 3 до 14 г.

8. Активированного угля промышленного производства берется 2 г на литр.

9. Эффективно для осветления спиртных напитков молоко. На 10 л напитка идет 25—100 мл снятого (нежирного) молока. Сначала при перемешивании к нему добавляют немного водки, а затем эту смесь вливают в предназначенную для осветления жидкость. Казеин молока сворачивается хлопьями. Результат будет виден через 1—2 дня или раньше: продукт становится прозрачным. Его снимают с осадка.

10. Свежий белок яйца сначала взбивают, затем размешивают с небольшим количеством очищаемой водноспиртовой жидкости. Эту смесь (белок одного куриного яйца на 10 л напитка) вливают при постоянном перемешивании в основную массу осветляемой жидкости.

11. В 10 л сортировки вносят одновременно 0,5 г активированного угля и предварительно запаренную пшеничную муку в количестве 3—4 г и 2,0—3,5 г яичного белка. Как жидкость станет прозрачной и компоненты осядут на дно, ее фильтуют.

12.Перегонка бражки на СС. Перегонять с солью, 4г соли на 1л бражки.