Расчет объемов компонентов для приготовления сортировки ведут по следующей схеме. Сахар (для водки ««Столичная»») вносят в сортировку или в доводной чан в виде сиропа концентрацией 65,8% или в виде водно-спиртового раствора. Лимонную кислоту, предусмотренную рецептурой некоторых сортов водок, растворяют в 8–10 литрах исправленной воды, затем в раствор порциями по 100 г добавляют двууглекислый натрий, перемешивая раствор до полного завершения реакции и получения лимоннокислого натрия, который вносят в сортировочный чан после приготовления сортировки, тщательно перемешивают. В доводной чан могут вноситься различные добавки для улучшения вкуса и снижения токсичности водок, например, витаминный премикс «GSVit-3», углеводный модуль «Алкасофт» и др. Расход витаминного премикса «GSVit- 3» составляет 0,05 – 0,15 *кг* на 1000 *дал* готового продукта, углеводного модуля «Алкасофт» – от 2,0 до 8,0 *кг* на 1000 *дал* водки. Внесение ингредиентов в сортировку до ее обработки активным углем заметно упрощает процесс приготовления водок, но в некоторых случаях это противопоказано. Внесение ингредиентов в сортировку после ее обработки активным углем освобождает от необходимости отмывки коммуникаций и угольных колонок при их переключении с одного сорта водки на другой сорт, приготовляемой с применением ректификованного спирта аналогичного качества. Мѐд следует вносить в сортировку только после ее обработки активным углем, поскольку последний обладает развитой адсорбционной способностью по отношению к мѐду. Внесение его в сортировку до ее обработки активным углем обусловливает частичную потерю компонентов мѐда и преждевременное истощение активных свойств угля и, следовательно, увеличение его расхода.

Мѐд вносят в водку в виде раствора в водке соответствующего сорта. Раствор готовят разбавлением мѐда водкой в соотношении 1:10 (на 1 *кг* мѐда берут 10 *л* водки). Для ускорения растворения мѐда можно прибегнуть к подогреву смеси до 40 °С в течение короткого времени, используя при этом закрытую емкость для предотвращения потерь спирта вследствие испарения. Другой вариант внесения мѐда предусматривает предварительное его разбавление исправленной водой в соотношении 1:5, тщательное перемешивание и доведение до кипения. Затем фильтруют горячий раствор, охлаждают и вносят в доводной чан. Полученный раствор мѐда фильтруют на рамном фильтре через асбестоцеллюлозные пластины с намывным слоем, образуемым кизельгуром, из расчета около 3 *кг* на 1 *м2* поверхности фильтровальных пластин. Фильтрацию раствора можно также производить через фильтровальный картон марки К-ФТ-2, не прибегая к образованию намывного слоя из кизельгура. Уксуснокислый натрий CH3COONa (для водок «Московская особая», «Золотое кольцо» и др.) вносят в сортировку в количестве, предусмотренном рецептурой. Готовят его воздействием гидрокарбоната натрия NaHCO3 на уксусную кислоту CH3COOH по следующей схеме.

В бачок из нержавеющей стали или эмалированную тару вливают отмеренное количество 80%-ного раствора уксусной кислоты из расчета 117 *мл* на 100 *г* приготовленного уксуснокислого натрия, разбавляют исправленной водой в объеме около 1 *л* и при постоянном перемешивании постепенно вносят 102,4 *г* гидрокарбоната натрия. Каждую следующую порцию гидрокарбоната добавляют после того, как предыдущая порция полностью прореагирует с уксусной кислотой (до полного прекращения выделения пузырьков газа). Расчетное количество гидрокарбоната натрия, добавляемого к уксусной кислоте, должно быть уточнено лабораторией в зависимости от качества NaHCO3 и концентрации уксусной кислоты. Приготовленные растворы ингредиентов, вносимые в сортировку в предусмотренных рецептурой количествах, содержат спирт и воду, которые должны быть учтены при определении количеств спирта и воды, необходимых для приготовления водки стандартной крепости. Учет спирта и воды в растворах ингредиентов осуществляется так же, как при внесении в сортировку возвратных водно-спиртовых растворов. Готовая сортировка насосом перекачивается в напорный чан, откуда поступает на угольно-очистительную батарею. Освободившийся сортировочный чан служит для приготовления новой порции сортировки. В напорном чане сортировку выдерживают не менее 2 ч. После чего ее направляют на угольные фильтры.