[**127L**](javascript:void(0))

Отв.1879  [07 Авг. 24, 20:31](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14064165)

**Олежок**, можно но дорого, кроме того есть нюансы по сбраживанию  
  
**Добавлено через 8мин.:**  
  
Уважаемые винокуры! Работаю над совершенствованием метода. На сегодня могу доложить, что на промежуточной стадии опытов достигнут резутьтат, промежуточный. Пока можно говорить о том, что вполне реально делать весьма питкие дистилляты за две перегонки на прямотоке.

Посл. ред. 07 Авг. 24, 20:39 от 127L

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.1883  [13 Авг. 24, 21:50](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14064756)

Работы по этой теме продолжаются, пока достижения такие:  
  
1. Сбраживаю сусло из сахара (инверт) плотностью 20% со скоростью минус 3% в сутки.  
2. В результате после двух перегонок на прямотоке ни какой вони (самогонной) нет. Колонны можно , продавать Улыбающийся  
3. Выход пока не фантастический, порядка 500 мл АС/кг сахара.  
4. Использую "секретные" дрожжи и "супер секретную" закваску. Улыбающийся Ни каких "удобрений", ни какакого мрамора в бражке.

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.1886  [13 Авг. 24, 22:18](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14064760) (через 19 мин)

*дрожжи сам что ли выращиваешь****владимирн7,***[***13 Авг. 24, 21:56***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14064757)

они сами выращиваются, я им только условия создаю Улыбающийся

*что это за закваска****владимирн7,***[***13 Авг. 24, 21:56***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14064757)

зерновая, создаю условия для термофильных МКБ, подавляя остальных тварей Божих Улыбающийся

*надо делиться знаниями****владимирн7,***[***13 Авг. 24, 21:56***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14064757)

в двух словах не получится и пока рано, не все отработано  
  
**Karelchanin**, ничего не поменялось, просто стараюсь обьединить два взаимоисключающих процесса, роста биомассы дрожжей и спиртовое брожение

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.1917  [30 Авг. 24, 21:13](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14066988)

**Григорий C**, **Илья77**, Сейчас бродит контрольный затор, как сбродит и перегоню будет результат. Пока могу рассказать что понадобится для приготовления живых (сильных) дрожжей, которые, как я наблюдаю обеспечивают успех Улыбающийся  
  
Это все кроме наверняка уже имеющихся у вас ферментереов и пр. На примерно 20 литров браги или 2 кг сахара (но можно и 4 кг, на тот же обьем)  
  
1. Трехлитровые банки - 2 шт  
  
2. Аквариумный компрессор (аэратор) с "камнем", производительность минимальная, главное чтоб продавливал 10 - 15 см жижи, наверно любой с этой задачей справится  
  
3. Зерно - любое, не крупа, не мука. Я использую овес, с ним проще отделять дробину.  
  
4. Солод пивовареный, - базовый. Я использую типа "диафорин", но это не обязательно.  
  
5. Мельница(дробилка) типа хрюша.  
  
6. Дрожжи, пробуйте любые какие нравятся. Поделимся результатами и найдем оптимальный вариант.  
  
7. Мультиварка с функцией "мультиповар", нужно поддерживать температуру примерно 50 С, на протяжении нескольких суток.

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.1921  [31 Авг. 24, 14:52](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14067022) (через 3 мин)

*Эти все ингредиенты и приборы требуются для вывода каких-то особых дрожжей-мутантов?****Григорий C,***[***31 Авг. 24, 12:01***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14067012)

К сожалению формат форума не позволяет дать развернутый ответ (слишком много буков мне придется написать, а вам прочитать). Позже будет ролик на моем канале. Сейчас я надеюсь на то, что те кому интересно - максимально точно сделают все "по рецепту".  
**Добавлено через 6ч. 24мин.:**

*Что есть сильные дрожжи?****neva2012,***[***31 Авг. 24, 14:49***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14067021)

Это старинный термин, под ним видимо понимали популяцию способную относительно быстро, относительно чисто, относительно эффективно сбраживать сусло.  
**Добавлено через 7мин.:**

*Жду описания перегона.****Илья77,***[***31 Авг. 24, 12:57***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14067014)

тут все просто, на первом перегоне отобрать 100 - 200 мл голов, не отправлять на рект, из них можно сделать бонификатор,отобрать СС досуха, второй перегон - голов "по вкусу", далее тело до примерно 55 в струе, но тут от аппарата зависит, хвостов будет мизер их на рект можно, а можно почистить, как угодно.  
перегонки на прямотоке, медь приветствуется на восходящем траке, рпн в царге без дефа, например

Посл. ред. 31 Авг. 24, 21:23 от 127L

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.1926  [04 Сент. 24, 15:29](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14067420)

Не ругайтесь, плиз. У каждого есть свое мнение и не обязательно оно совпадает с истиной Улыбающийся  
Оставим ЛВЗ в покое, предлагаю дополнение к рецепту темы.  
  
Закваска:  
навеска, - 100 г на 1 кг сахара  
состав закваски, - зерно 70%, солод 30%  
режим затирания, - 1 часть засыпи на 4 части воды  
температурные паузы, - 180 минут при 58-60 С, далее для формирования термофильных МКБ 3 - 5 суток при 48 - 51 С,  
  
пробуйте, делитесь результатами, обсудим Улыбающийся

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.1928  [05 Сент. 24, 15:01](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14067550)

*не заведется ли за это время что либо другое,****Нищий,***[***05 Сент. 24, 03:01***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14067490)

если держать температуру, не заведется, если температура снизится, то заведется сто пудов(выглядит и пахнет это страшно Улыбающийся), кстати то что заведется вполне возможно придаст дистилляту некую изюминку, другой вопрос всем ли это понравится. Эфирки будет сильно больше, диситиллят будет похож на фруктовый.

*Как поддерживать температуру,****Нищий,***[***05 Сент. 24, 03:01***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14067490)

в мультиварке  
  
*мкб,для кефира или йогурта****Нищий,***[***05 Сент. 24, 03:01***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14067490)

нужны термофильные МКБ, попробуй, не забудь рассказать что у тебя получилось Смеющийся

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.1938  [27 Сент. 24, 19:08](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14070469)

**Olkan**, я так понимаю, смотря на твой коммент, что ты ни разу затор не оставлял киснуть Улыбающийся молодец !  
  
если вдруг попробуешь оставить затор часов на 12, то сразу сомнения свои развеешь Улыбающийся  
  
Еще раз, для тех кто в танке, - вышлю закваску и гарантирую 100% результат, при условии соблюдения рецепта.  
  
Сегодня начал перегонять очередной затор на сахаре с "классическим ГМ"? ахтунг начальная плотность более 20% плато, думал будет вонючий шмурдяк. Был приятно удивлен? Даже с браги нет голов вонючих, посмотрим что будет дальше.

Отв.1942  [11 Окт. 24, 11:52](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14072082)

**Olkan**, По моей технологии 60С только на стадии затирания, в течении 3 часов, далее несколько суток на 50С. На самом деле процесс сильно ускоряется, если добавлять к новой заквасе старую. Старую храню в холодильнике. Можно и при 50С затирать, если угодно. На самом деле нам ничего "вкусного" кроме МКБ не нужно. Если есть желание можно диких дрожжей развести и еще каких-то тварей, - попробуй подержать закваску на 30С.  
  
На сегодня работаю над ускорением брожения сусла Нп выше 20 плато, пока получается около недели, при этом дистиллят после двух перегонок на прямотоке ни чем не уступает зерновому, на "сахарный самогон" не похож. Очередную порцию браги прогоню на 5ТК, посмотрим что получится.

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.1996  [19 Марта 25, 18:01](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14111761)

**vvm\_69**, тут не разрешают ссылаться на собственные ресурсы, работа идет уже почти год, успехи есть, с браги из сахара даже с НП более 20 плато, с использованием зерновой закваси и дрожжанки (стартера) после одного прохода на 5 тарелках с СПП (нижний узел отбора) получается вино(дистиллят), не хуже "хлебного" (на мой вкус лучше), тема водки (в современном понимании) мне давно не интересна. При этом похоже есть способ приготовить весьма качественный дистиллят сбалансированный по примесям, который можно употреблять как столовый или использовать как основу для классических русских водок, которые делались до того как стали использовать ректификат в водочной промышленности. Если интересно пиши в личку.  
зы. рекомендую снизить температуру для "разведения" термофильных МКБ до 42 С

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.1999  [19 Марта 25, 20:15](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14111799)

**makar123**, не вижу смысла открывать новую тему, тема "водка из сахара" уже существует 10 лет, мои наработки это развитие темы, тем кому интересно легко поймут о чем я говорю, для тех кому не интересно, не считаю нужным тратить свое время.  
  
**Добавлено через 15мин.:**  
**монтер**, все верно, брага содержащая 12% об.алк это придел для дрожжей в разумной навеске, но дрожжи могут сбраживать и при большем содержании спирта, только такие варианты потребуют большего количества дрожжей на старте, и в итоге будет больше примесей, избавиться от которых можно только ректификацией.  
  
Фокус всех "турбо" в лошадиных дозах и частично в смеси с миниральными удобрениями.  
  
Зерновая закваска и дрожжанка (стартер) - альтернатива "турбо", но до 12% об.алк в браге или 21 - 22 плато (брикс) по сахару. При этом ни какие "турбо" не могут обеспечить даже близжко похожий профиль (органолептику) дистиллята.  
  
Второй момент - оборудование, если хотим добиться успеха за один проход с браги, нужно 5 ТК, СПП, автоматику (стар-стоп), можно сделать на прямотоке, но тогда минимум за два прохода

Посл. ред. 19 Марта 25, 20:30 от 127L

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.2000  [20 Марта 25, 12:12](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14111958)

**makar123**, все о чем ты пишешь - кулинария, всем этим творчеством может заниматься любой кому это нравится, я занимаюсь решением задачи, - как в современных условиях квартиры приготовить из максимально доступного сырья дистиллят наивысшего качества для его употребления в белом виде или переделки на классические русские водки. Это не про выдержку в бочке, не про виски, не про водку (современную) и не про ректификат.  
  
Сахарно-зерновые варианты существуют в арсенале самогонщиков с момента появления самогоноварения, нет ни каких секретов, все на поверхности.  
  
**Добавлено через 8ч. 12мин.:**  
  
**vvm\_69**, спасибо за линку, еще раз получил подтверждение что аутентичное хлебное вино имело цветочно фруктовые ароматы, а не аромат вареных семечек или каши, собственно видимо по этой причине хлебный дистиллят называли вином, по причине схожести ароматов с вином виноградным.

Посл. ред. 20 Марта 25, 20:24 от 127L

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.2015  [22 Марта 25, 22:28](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14112710) (через 18 мин)

*Закваска это размноженные дрожжи в муке. Солодовой муке. Дрожжи какие то особого выводка.****makar123,***[***22 Марта 25, 22:11***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14112705)

Мука не подходит, в ней нет оболочек, нужно зерно (лучший вариант рожь) на котором присутствует биота. Дрожжи могут быть любыми (теми кторые вам нравятся), от них требуется только одно, - способность к размножению. Пока я вижу преимущество прессованных перед сухими, но выводы делать рано.  
  
**Добавлено через 6мин.:**

*купажирование спиртов с дистиллятами****Botanik,***[***22 Марта 25, 22:04***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14112701)

конечно, это следующий этап, для начала нужно получить основу, можно конечно взять за основу ректификат, но на мой вкус получается уныло как не купажируй:)

Посл. ред. 22 Марта 25, 22:34 от 127L

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.2018  [23 Марта 25, 12:07](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14112805)

**makar123**, тему я начинал именно про водку из сахара, которая вполне может конкурировать с водкой из ректа, основной прием - ГМ 1 к 10, или не более 5% об.алк в бражке, этот прием основан на свойстве дрожжей терять способность к размножению при превышении этой концентрации спирта, на зерне примерно так же происходит, повторяться не буду, читай первые посты.  
  
теперь о закваске, во первых закваска только часть технологии, во вторых зерном я занимаюсь более 10 лет, перегонял прямым нагревом "каши" еще до широкого распространения ПВК, когда зерновики в большинстве работали острым паром, результат получался совершенно разным, и этот факт находит подтверждение в источниках где упоминается о существенных различиях вина приготовленного на огневых и паровых винокурнях, в третьих вино совершенно не обязательно делали из зерна, но обязательно использовали закваску (в то время это называли дрожди), при этом вино оставалось вином несмотря на отличия от "хлебного".  
  
сахар достаточно удобный материал, но есть одна проблема - в нем нет питательных веществ необходимых дрожжам для строительства клеток, и что бы сбраживать сусло с достаточно высокой плотностью (недостижимой при зерновых заторах) нужно добавлять подкормку и задавать лошадиные дозы дрожжей, что приводит в итоге к большому количеству примесей которые нужно убирать иначе пить это невозможно Улыбающийся  
  
теперь, внимание, предлагаемое развитие темы продолжает и развивает технику работы с дрожжами с целью снижения негативных последствий лошадиных навесок и нехватки в сахарном сусле необходимых дрожжам веществ, при этом этим тема не ограничивается, если говорить о современных возможностях, легко заметить широкое распространение ТК, для корректной работы которых нужны относительно крепкие навалки и/или увеличение обьемов кубов, есть еще много моментов, не хочу писать много "буков", возможно позже продолжу Улыбающийся

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.2022  [24 Марта 25, 11:26](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14112989) (через 31 мин)

**DIMA1965**, на прямотоке будет примерно тоже по органолептике за две перегонки, что получается на ТК с одной.  
  
аламбики все же инструмент для тех кто делает дистилляты для выдержки в дубе, в данном случае нет разницы аламбик или кастрюля из нержи.  
  
зы. отчеты по экспериментам начал публиковать у себя на бусти и в телеге, не знаю можно ли давать тут ссылки, думаю найти не сложно Улыбающийся  
  
**Добавлено через 14мин.:**

*Вопрос, как на диких с зерна столь долго бродит при малой навеске. Да еще и не заражается...****makar123,***[***23 Марта 25, 21:34***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14112912)

дикие практически все прибиты, в процессе созревания закваски идет МК брожение при 42 - 45 С, возможно какие-то дрожжи бродят, но как только из закваски делаю стартер вношу "культурных" и тут у диких шансов совсем нет Улыбающийся  
  
на начальном этапе я делал пастеризацию, сейчас забил на этот этап, в результате снижения температуры при выдержке закваски с 50 до 42 получилось существенно сократить срок, 12 часов достаточно, можно еще сократить время если добавлять в новую закваску немного от предидущей (которая хранилась в холодильнике)

Посл. ред. 24 Марта 25, 11:40 от 127L

[**127L**](javascript:void(0)) 

Отв.2027  [24 Марта 25, 21:53](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14113120)

**makar123**, все в процессе, рецептура, железо, алгоритм, все будет, но не быстро, пока, как я полагаю и надеюсь, коллеги кто в теме заквасок, будут делитсья своими наработками, я готов отвечать на любые вопросы, не думайте что вопросы могу выглядить глупо, на самом деле именно такие вопросы позволяют задуматься, так что велком, постараюсь отвечать оперативно.

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.2033  [**Вчера**, 20:00](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14113262) (через 21 мин)

**makar123**, смотри, чтобы понять о чем идет речь, сегодня провел сравнительную дегустацию, три образца:  
  
1. зерновой дистиллят (по Захарову)  
2. дистиллят из последних экспериментов  
3. водка из сахара (по рецепту темы)  
  
мои выводы  
  
1. образец обладает ярким цветочно-фруктовым ароматом, насыщенным вкусом и глубоким послевкусием, можно наверно выдерживать в дубе, как столовый напиток, скорее на любителя  
  
2. образец легкий цветочно-фруктовый аромат, вкус скорее сладкий, послевкусие легкое, для выдержки не подходит, как столовый напиток может вполне заметить водку (современную)  
  
3. образец характерный водочный аромат, вкус сладкий, послевкусие легкое спиртовое, столовый напиток  
  
смотри куда я иду, - я иду в сторону легкого но ароматного, практически водка но с изюменкой, по сути это НДРФ получается, но не чисто зерновой обрубок, а напиток без претензий на зерновое происхождение, при этом не вонючий сахарный самогон.

[**127L**](javascript:void(0))

Отв.2038  [**Вчера**, 21:53](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14113280) (через 16 мин)

*Ароматная бражка + спирт.****DIMA1965,***[***Вчера, 21:14***](https://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=14113276)

уже второй раз режит глаза, мнение что сахар это спирт.  
  
на самом деле спирт все что сбраживается дрожжами, это глюкоза в финале, все остальное это примеси которые мы вместе с глюкозой загрузили в куб, это прежде всего кислоты, эфиры, альдегиды и далее со всеми остановками Улыбающийся  
  
сахар не самый плохой источник глюкозы, при этом в нем минимум примесей, следовательно можно добавить тех или иных с целью получить нужный результат.  
  
в данном случае добавляем молочнокислых, которые дают эфирку в процессе брожения и возможно перегонки, эта эфирка придает профиль водке, который считывается как позитивный.