

Принципиальная технологическая схема производства спирта из зерна и картофеля

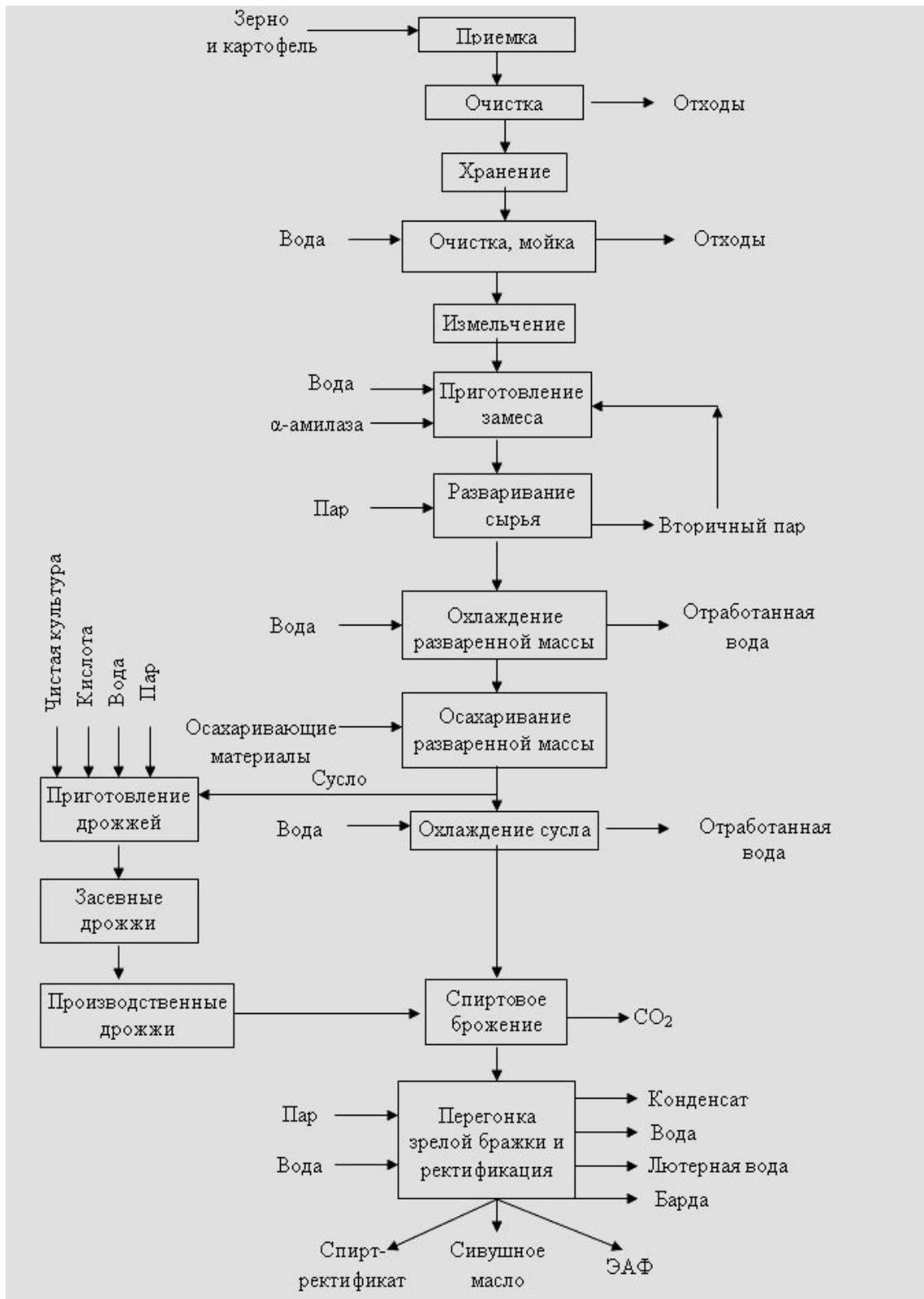
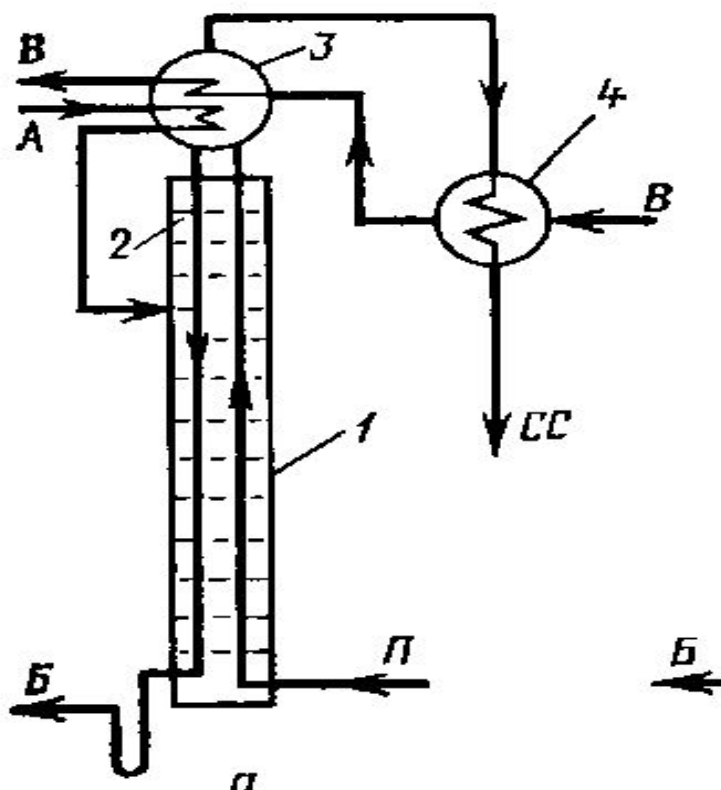
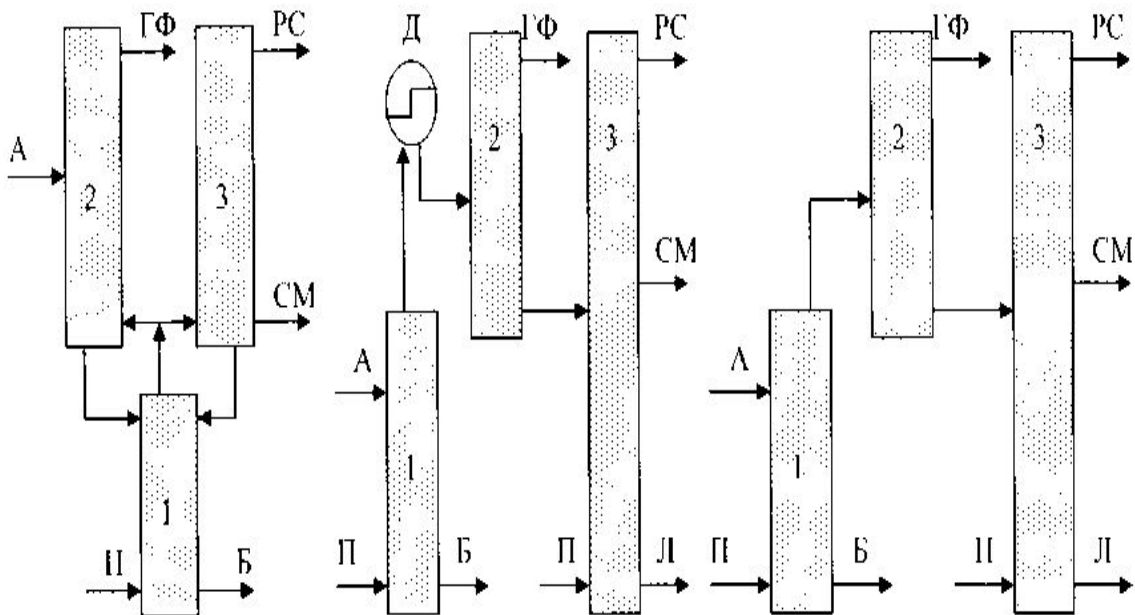


Схема одноколонной сырцовой установки



Принципиальные схемы брагоректификационных установок:

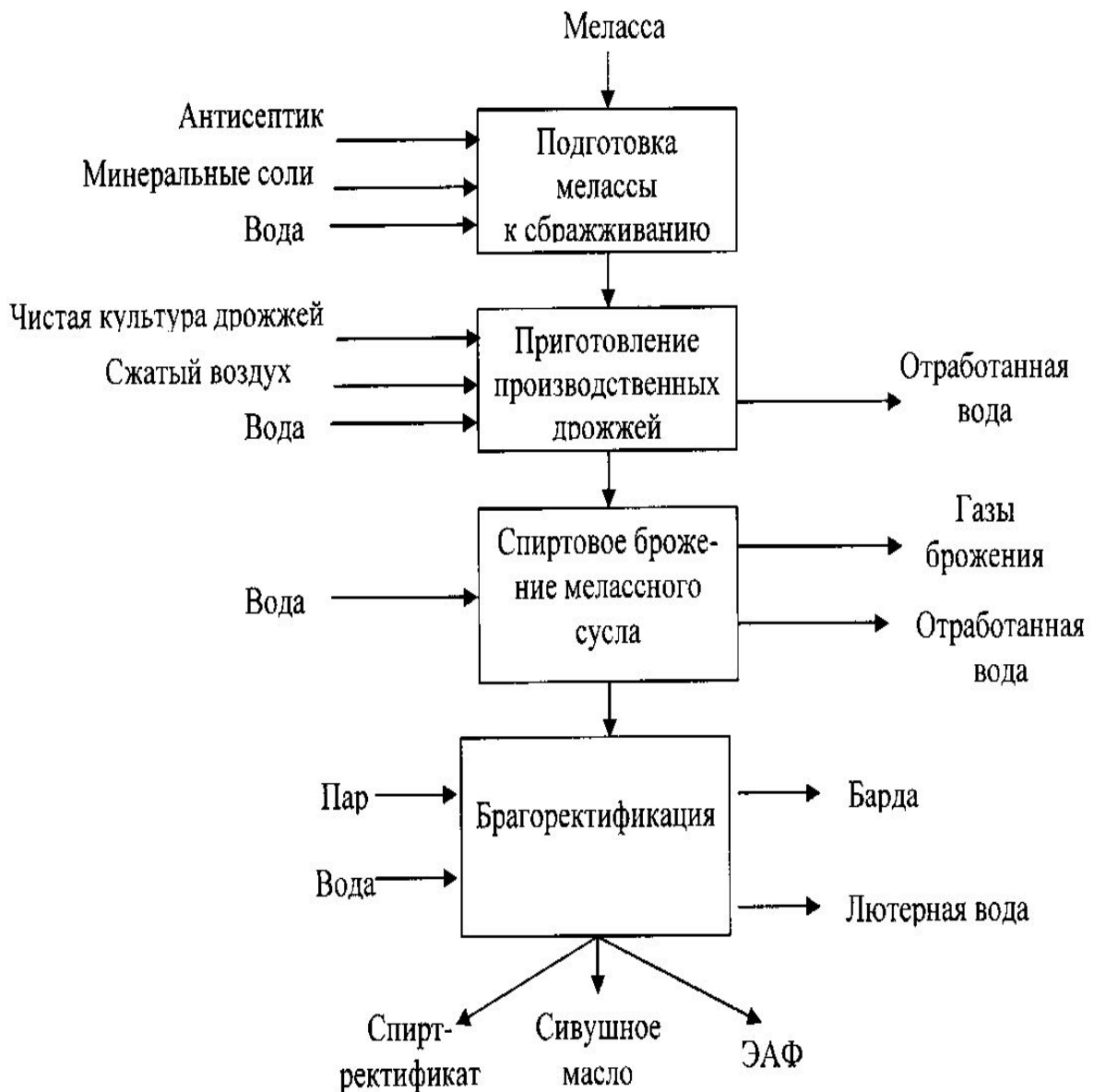
1 - бражная колонна; 2 - элюрационная колонна; 3 - спиртовая колонна; П - греющий пар; А - бражка; Б - барда; Л - лютерная вода; РС - ректификованный спирт; ГФ - головная фракция; СМ - сивушное масло; Д - дефлегматор



Физико-химические показатели этилового ректифицированного спирта

Наименование показателей	1 сорта	высшей	Норма для спирта				
			«Базис»	«Экстра»	«Люкс»	«Альфа»	
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	96,0	96,2	96,0	96,3	96,3	96,3	
Проба на чистоту с H ₂ SO ₄	Выдерживает						
Проба на окисляемость, мин, при 20 °С, не менее	10	15	20	20	22	20	
Масс. конц. в пересчете на безводный спирт, мг/дм ³ , не более:	альдегидов	10	4	5	2	2	2
	эфиров	30	15	13	10	5	10
	сивушного масла	35	8	5	6	6	6
	свободных кислот	20	15	15	12	8	12
	Объемная доля метилового спирта, %, не более	0,05	0,05	0,05	0,03	0,03	0,003

Принципиальная технологическая схема производства спирта из мелассы



Принципиальная технологическая схема производства водки



Принципиальная технологическая схема производства ликеро-водочных изделий

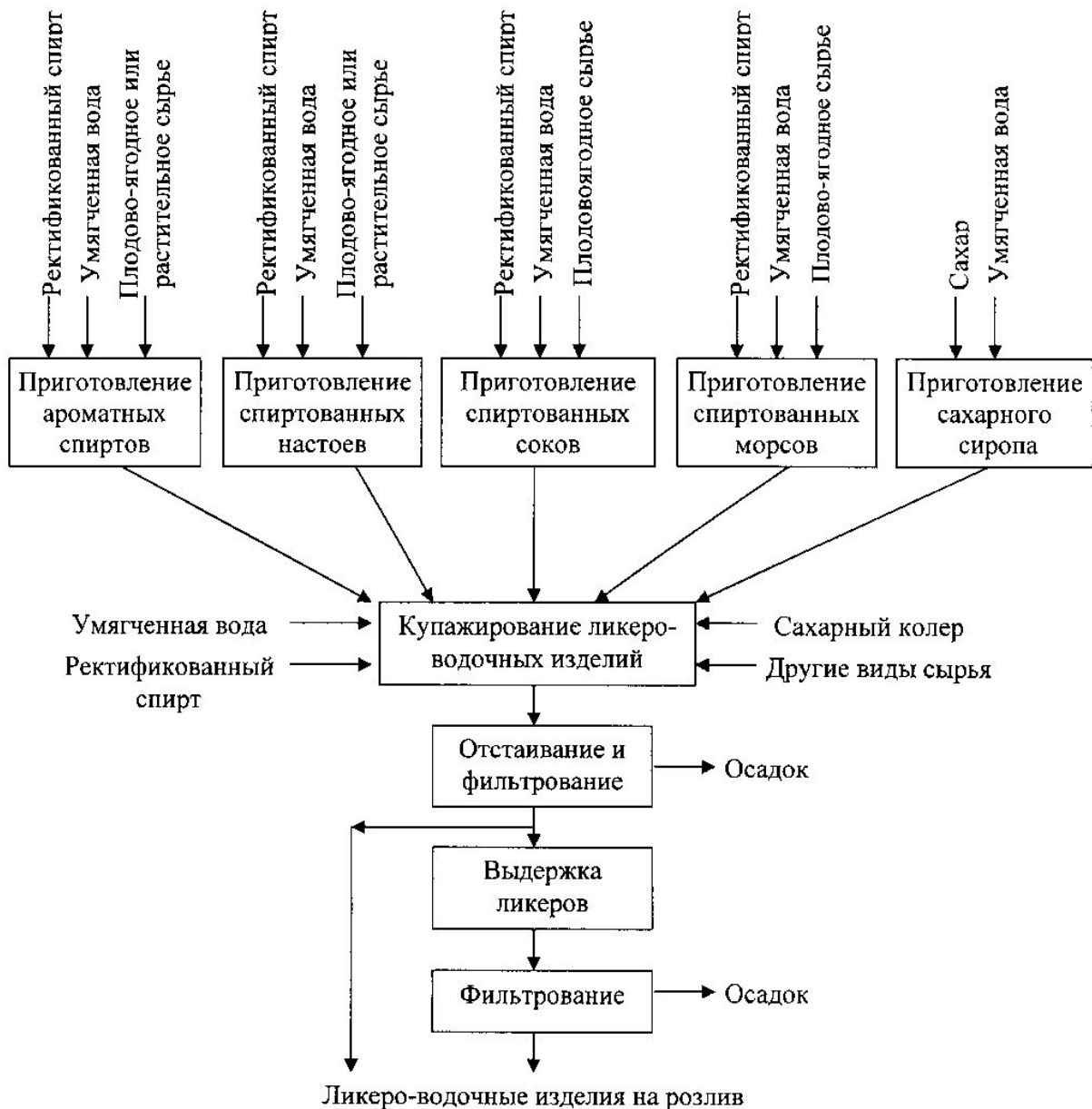


Схема производства ликероводочных изделий:

1 - весы; 2 - воронка сливная; 3, 4 - чаны сливные и отстойные; 5, 6 - напорные сборники; 7 - весы; 8 - котел сироповарочный; 9 - насос сиропа; 10 - холодильник; 11 - напорный сборник сиропа; 12 - весы, 13 - стол сортировочный; 14 - корнедробилка; 15 - траворезка, 16 – настойные чаны; 17 - сборники настоев, 18 - аппарат приготовления ароматных спиртов; 19 – сборники ароматных спиртов; 20, 21, 22 - мерники спирта-ректификата, водно-спиртовой смеси, исправленной воды; 23-25 - купажные чаны; 26-28 - фильтры; 29-31 - приемные чаны; 32-34 - сборники готовых изделий; 35 - насос; 36-38 - напорные мерники; 39 - бочки для выдержки ликеров; 40 - насос ликеров.

