



**Доктор Губер**

Фабрика

[www.doctorguber.ru](http://www.doctorguber.ru)

---

## ***Инструкция по приготовлению коньяка из набора***

### **Состав набора для коньяка**

- Концентрированный белый виноградный сок – 1 канистра 25 кг
- Дрожжи винные 11 грамм – 4 шт
- Чипсы дубовые средней обжарки 500 г – 1 упаковка

### **Постановка браги**

1. Концентрированный белый виноградный сок разбавить водой температурой 20-25 градусов Цельсия. На 1 канистру сока 25 килограмм добавляется 55 литров чистой воды.
2. За 30 минут до внесения в подготовленное виноградное сусло необходимо обводнить винные дрожжи (высыпать все 4 упаковки) в 1 литре чистой питьевой воды температурой 20-25 градусов.
3. Обводненные винные дрожжи перемешать и влить в полученное виноградное сусло.

Оптимальная температура брожения 18-20 градусов Цельсия.

Срок брожения будет зависеть от температуры, займет от 7 до 12 дней. Ориентироваться на окончание брожения можно по:

- а) гидрозатвору Как только перестанут выделяться пузырьки углекислого газа
- б) ареометру для измерения плотности сахара Он должен показать значение 0, значит весь сахар переработан дрожжами в спирт и теперь виноградное сусло является уже виноматериалом.

### **Перегонка виноматериала на спирт-сырец**

Для улучшения профиля отгонку следует вести с использованием медных элементов. Это могут быть:

- медные проволочные насадки СПН или РПН
- медные уровни
- медные увеличители
- медные сферы - оптимально для приготовления коньяка

Медные элементы связывают на своей поверхности сернистые соединения, которые негативно сказываются на аромате напитка, а так же участвуют в реакциях окисления, дополняя финальный букет готового напитка приятными цветочными и сладкими нотами.

**ВАЖНО!** На отгонку отправляется весь виноматериал, включая дрожжевой осадок.

Для коньяка важно содержание летучих кислот, а дрожжевой осадок в процессе перегонки значительно обогащает винные спирта летучими кислотами, что улучшает характеристику финальных спиртов.

При проведении процесса перегонки виноматериала на спирт-сырец производится на максимально возможной скорости. Отгонка ведется до крепости спирта-сырца в струе 5% об. и менее.



**Доктор Губер**

Фабрика

[www.doctorguber.ru](http://www.doctorguber.ru)

---

### **Дробная дистилляция**

Полученный спирт-сырец необходимо довести до крепости 30% об.

Далее перегонка с воздушным охлаждением (медный шлем или сфера) или отстройка дефлегматора на минимальный возврат флегмы.

Объем головной фракции от 5 до 10% от абсолютного содержания спирта. Необходимо ориентироваться на ароматику продукта.

Пищевая фракция собирается до крепости в 60% об. в струе. Далее собирается хвостовая фракция.

Хвостовую фракцию можно использовать или на повторную дистилляцию следующей партии коньячных спиртов или отправить на ректификацию для получения чистого спирта. Полученный чистый дистиллят разбавляется до крепости в 40.5%-41% об. и далее в него вносятся дубовые чипсы.

### **Созревание коньячного дистиллята на щепе**

Дозировка дубовой щепы: 3 грамма на 1 литр готового дистиллята.

Срок созревания не менее двух недель в темном месте. Для более насыщенного вкуса и правильного протекания окислительных процессов рекомендуется раз в 2-3 дня открывать крышку емкости с напитком и насыщать его кислородом.

После выдержки готовый напиток следует профильтровать через кофейный или ватный фильтр для удаления мелких частиц щепы, а так же древесной пыли.

***Доктор Губер желает Вам приятного приготовления с качественными ингредиентами и оборудованием!***