

Способ получения спиртовых бражек из крахмалсодержащего сырья предусматривает приготовление замеса вместе с разжижающим ферментом, нагрев его в рекуперативном теплообменнике за счет теплоты послеспиртовой барды, которую подают из кубовой части бражной колонны. Потом замес нагревают до температуры ферментативной обработки в контактной головке и подают на ферментативную обработку в аппарат ферментативной обработки. Проводят охлаждение разваренного замеса в теплообменном аппарате. Осуществляют осахарение разжиженного крахмала осахаривающим ферментом. После приготовления производственных дрожжей проводят брожение. Перед приготовлением замеса можно проводить предварительное смешивание помола зерна, разжижающего фермента и воды в аппарате предварительного смешивания. Можно подавать воду, которая выходит из теплообменного аппарата на смешивание при приготовлении замеса.