

Спосіб одержання спиртових бражок із крохмалевмісної сировини передбачає приготування замісу разом з розріджуючим ферментом, нагрів його в рекуперативному теплообміннику за рахунок теплоти післяспиртової барди, яку подають з кубової частини бражної колоні. Потім заміс нагрівають до температури ферментативної обробки у контактній головці і подають на ферментативну обробку в апарат ферментативної обробки. Проводять охолодження розвареного замісу в теплообмінному апараті. Здійснюють оцукрення розрідженого крохмалю оцукруючим ферментом. Після приготування виробничих дріжджів проводять бродіння. Можливо перед приготуванням замісу проводити попереднє змішування помелу зерна, розріджувального ферменту та води в апараті попереднього змішування. Можливо подавати воду, яка виходить з теплообмінного апарата на змішування при приготуванні замісу.