

1. Способ подготовки крахмалосодержащего сырья для спиртового брожения, предусматривающий измельчение сырья, смешивание его с водой, термическую обработку в присутствии амилалитических ферментов, выдержку массы, дополнительный ввод амилалитических ферментов в массу, стерилизацию, вакуумохлаждение и осахаривание с получением сусла, **отличающийся** тем, что смесь тонко измельченного сырья с водой подкисляют до pH 5,0-5,5 и поддерживают его на протяжении всего процесса подготовки сырья, в смесь добавляют целлюлолитические и протеолитические ферменты из расчета соответственно 400-600 и 105-150 тыс. ед. на 1 т условного крахмала и выдерживают при температуре не более 45 °С, при этом декстринизацию, растворение и осахаривание крахмала проводят в три ступени с постепенным снижением температуры от 100-105 до 58-60 °С, а дополнительный ввод в массу амилалитических ферментов проводят в два приема, причем 15-20 % от общего расхода вводят на первую ступень и 70-80 % - на вторую, а антисептик задают в сусло перед его охлаждением.
2. Способ по п. 1, **отличающийся** тем, что в качестве подкисляющего агента используют молочную кислоту, а в качестве антисептика - диакатионий из расчета 0,2-0,5 г на 1 м³ сусла.