

Способ подготовки крахмалсодержащего сырья для спиртового брожения, предусматривающий подкисление смеси тонкоизмельченного сырья с водой, молочной кислотой, и поддержания его на протяжении всего процесса, добавление целлюлолитических и протеолитических ферментов, при этом декстринизацию, растворение и осахаривание крахмала проводят в три ступени с постепенным снижением температуры, дополнительный ввод амилолитических ферментов проводят в два приема, а антисептик-дикатионий задают в сусло перед охлаждением.