

А. А. ЧТЕЦОВ

Кизлярский коньячный завод

ПУТИ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ОРДИНАРНЫХ КОНЬЯКОВ НА КИЗЛЯРСКОМ КОНЬЯЧНОМ ЗАВОДЕ

Коньячные спирты, выкуриваемые на коньячных заводах Советского Союза, сильно отличаются друг от друга. Это отличие зависит от многих причин: сорта винограда, из которого приготовлено вино, системы аппарата, на котором выкурен спирт, режима перегонки и т. д.

Кизлярский коньячный завод имеет следующую аппаратуру для выкурки коньячного спирта: 5 аппаратов из нержавеющей стали, из них 3 рабочей емкостью кубов по 450 дкл, один аппарат емкостью куба 300 дкл, 5 аппаратов из меди, из них 4 емкостью по 100 дкл и 1 емкостью 200 дкл. Обогрев всех аппаратов паровой.

Опыты, проводимые старшим научным сотрудником ЦНИИВП тов. Кислициной в конце 1954 года по установлению режима перегонки для наших аппаратов, а также опыты, которые проводили наши специалисты самостоятельно, показали, что при отборе головных фракций в количестве 0,75—1% по объему загруженного вина примеси накапливаются в выкуриваемом коньячном спирте в следующих количествах (табл. 1).

Состав коньячного спирта из аппаратов из меди и нержавеющей стали

Материал перегонного куба	Емкость, дкл	Химический состав мг на 100 мл безводного спирта		
		сложные эфиры	высшие спирты	альдегиды
Нержавеющая сталь	450	165	300	6,4
Медь	200	116	440	6,5
Средняя норма		75—250	135—550	10—50

Как видно из приведенных цифр, такие компоненты, как сложные эфиры и высшие спирты, играющие большую роль в создании букета и вкуса коньяка в спиртах, выкуранных на стальных и медных аппаратах из кизлярского вина, находятся в пределах норм.

Практика работы по выкурке коньячного спирта из кизлярских вин показала, что получаемые коньячные спирты созревают медленно и для ординарных коньяков, особенно для марки «3 звездочки», являются сырыми. Однако такие спирты, выдержанные 8—10 лет, становятся превосходным материалом для изготовления марочных коньяков.

Для ускорения процессов созревания мы решили произвести опыты по закладке спиртов с более низким содержанием сложных эфиров и высших спиртов. Для этого нами проводились следующие опыты:

1. При выкурке коньячного спирта, предназначенного для приготовления ординарных коньяков, головные фракции отбирали в количестве 20% и не смешивая с хвостовой фракцией, передавали на ректификацию. Спирт получился менее обогащенный высшими спиртами и сложными эфирами. Такой спирт, заложенный на выдержку, созревает быстрее и дает более высокие качества коньяка.

2. Хвостовые погоны, предназначенные для получения коньячного спирта 2 сорта, перекуриваются на ректификационном аппарате, специально реконструированном для этой цели.

При выкурке коньячного спирта 2-го сорта, колонна перекрывается специальным краном. Система: куб, дефлегматор, холодильник, ничем не отличается от обычной системы, если не считать, что в последней вместо дефлегмационной тарелки работает более мощный трубчатый дефлегматор. «Головку» не отбираем, так как она уже отобрана ранее.

В связи с тем, что спирт получается более крепким, чем при сгонке на обычных аппаратах, перевод на хвостовые погонь следует делать при крепости 30°. Концевые сорта перекуриваются уже с открытой колонной, побочную спиртовую трубку, по которой шли до этого пары коньячного спирта 2-го сорта закрываем. Перед началом перекурки концевых сортов в куб можно спустить ранее выкуренную головку и вторые сорта предыдущих сгонок. Из остатков в кубе получаем виноградный спирт ректификат.

Коньячный спирт, предназначенный для приготовления ординарных коньяков и выкуренный по вышеприведенной схеме, имеет следующий состав (табл. 2):

Таблица 2

	Опытный спирт		
	1957 г.	1956 г.	1956 г.
Крепость в об. %	6,5	66,1	63,15
Удельный вес	0,8956	0,8968	0,9038
Летучие кислоты мг/л	18,0	27,0	57,6
Эфиры мг на 100 мл а/а	80,7	83,3	90,0
Альдегиды мг на 100 мл а/а	7,26	8,9	10,56
Ацетали мг на 100 мг а/а	4,42	2,55	5,55
Высшие спирты мг на 100 мл а/а	190,7	256,1	287,3
Фурфурол мг на 100 мл а/а	2,1	1,98	2,8

Как видно из приведенных данных, коньячный спирт, выкуренный с отбором «головки» в количестве 2%, имеет более низкое содержание высших спиртов и эфиров, но в пределах нормы, предусмотренных по ВТУ—318. Коньячный спирт, выкуренный по такому режиму, близок по составу к импортному венгерскому спирту, который хорошо созревает.

Ординарные коньяки изготавливаются из смеси «розовых» вин с отбором 2% «головки». Лучшие партии ординарных спиртов оставляются на выдержке для приготовления марочных коньяков. Спирты для марочных коньяков получают из сортов Алый Терский и Ркацители с отбором 1% «головки» с более замедленным режимом сгонки. Спирты хранятся отдельно.