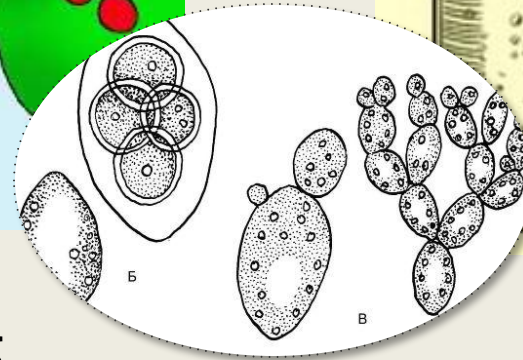
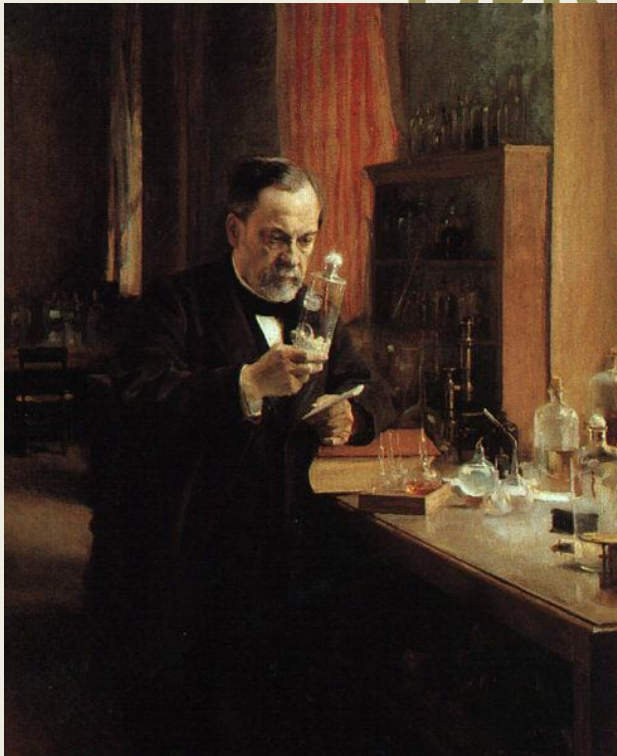


ИСТОРИЯ И Я



Первобытный человек познакомился с алкоголем скорее всего, случайно, съев подпортившийся (забродивший) фрукт.

Процесс брожения происходит благодаря жизнедеятельности дрожжей.



Луи Пастер —
ученый,
установивший роль
дрожжей в спиртовом
брожении.



Брожение красного
вина.



Брожение
пива.

ДИСТИЛЛЯЦИЯ (ДЕРЕВОНКА)



Арабские ученые внесли большой вклад в создание технологии дистиляции.

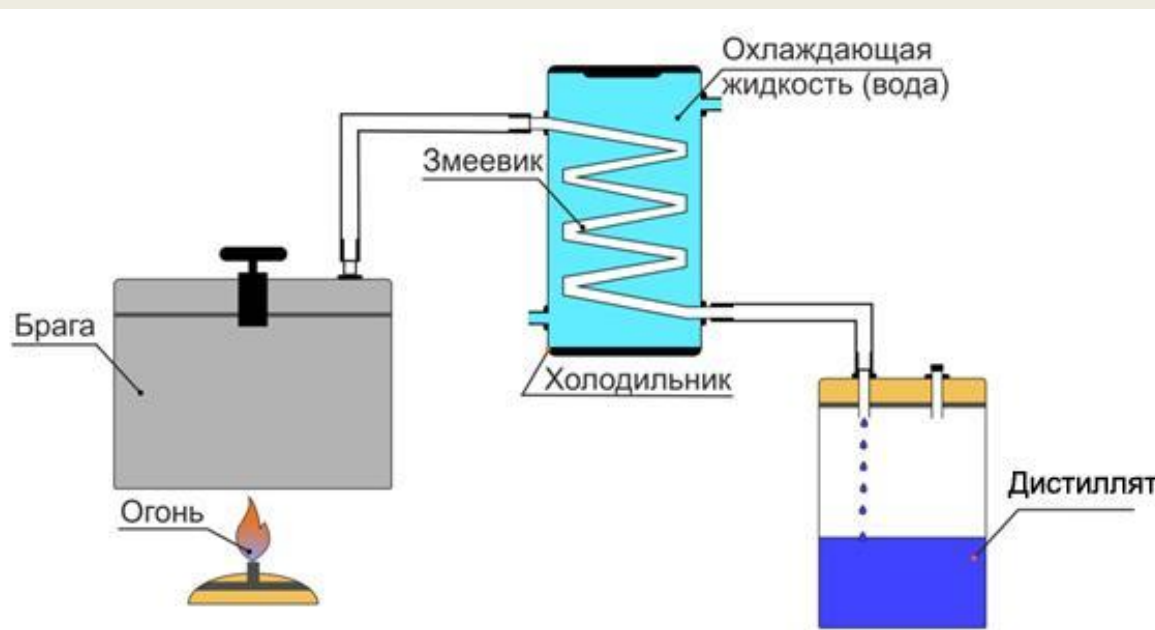
В XII веке искусство дистиляции было привезено алхимиками в Европу.




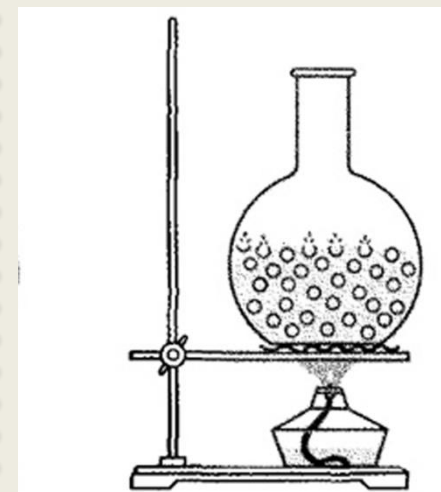
7.
DISTILLATIO.
In igne succus omnium, arte, corporum *Uigens fit vnda, limpida et potissima.*

ДИСТИЛЛЯЦИЯ (ПЕРЕГОНКА)

Схема процесса
дистилляции
на примере простейшего
перегонного аппарата.



 +
кипение
e



Вода: 100°C
Спирт: 78,3°
С

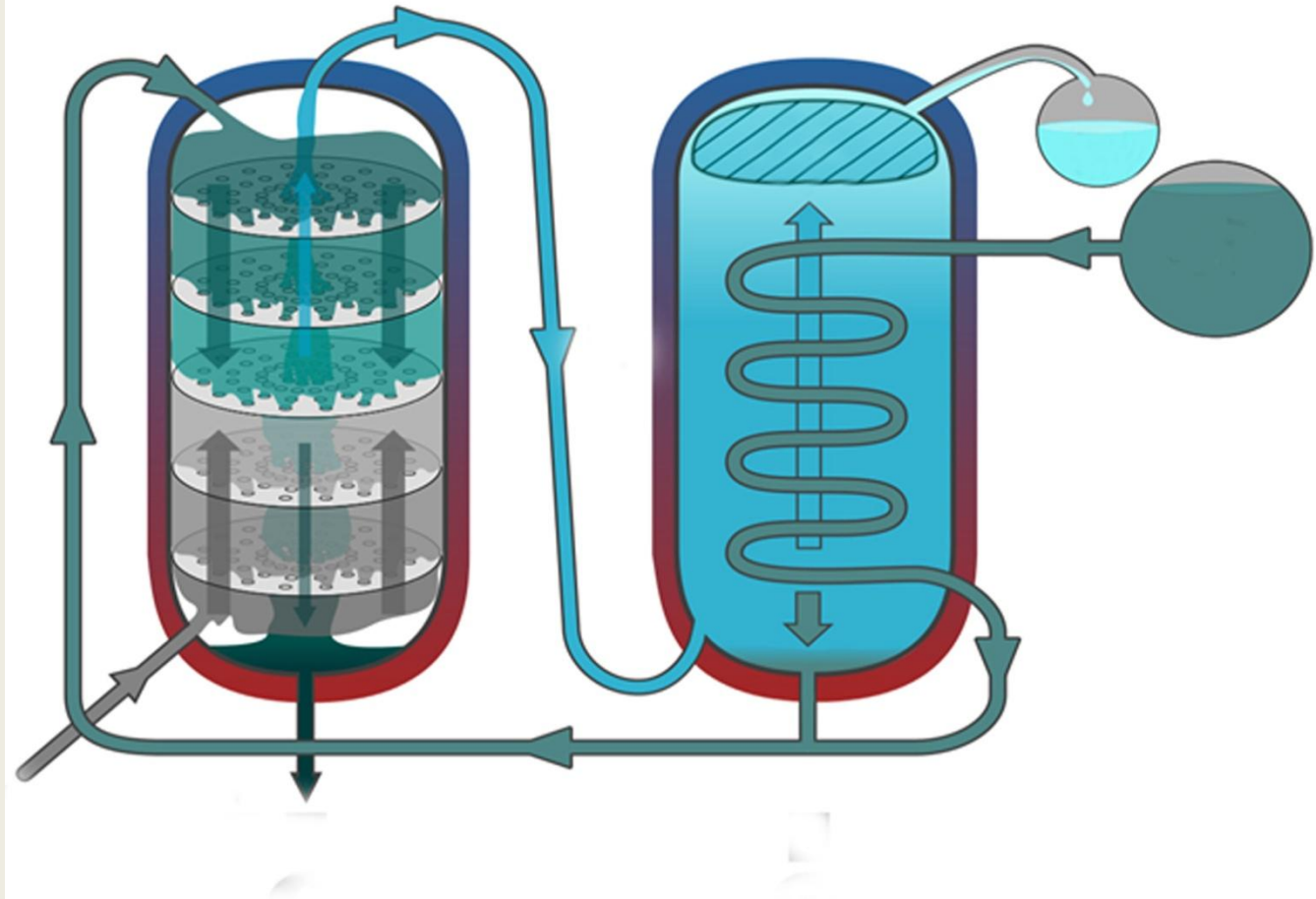
ДРОБНАЯ (ТРАДИЦИОННАЯ) ДИСТИЛЛЯЦИЯ



**Шарантский
аламбик.**

НЕПРЕРЫВНАЯ

Д



Аппарат Coffey still.

ПОЛУЧЕНИЕ

АЛКОГОЛЯ

ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ СПИРТ

Виноград

- Коньяк
- Арманьяк
- Бренди
- Граппа
- Писко
- Ракия
- Чача



ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ

СПИРТ ЗЕРНО

(рожь, ячмень,
пшеница)



- Водка
- Виски
- Джин
- Жenever



РИ
С

*Саке делают из
риса.*

КУКУРУЗ

А



*Основное сырье для
американского виски*

—
кукуруза.

ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ СПИРТ

САХАРН ЫЙ ТРОСТНИ

- **К**
• Ром —
из патоки
(мелассы).
- Кашаса —
из сока
сахарного
тростника.



ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ СПИРТ АГАВА

- Текила — *только из голубой агавы.*
- Мескаль — *из нескольких видов агавы.*



**Очищенная
сердцевина агавы —
пинья.**

ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ СПИРТ

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

- Кальвадос
- Сливовица
- Киршвассер
- Шнапсы

