

QUY TRÌNH CHUNG SẢN XUẤT RƯỢU :

a. Phương pháp chưng cất :

- Dung dịch đã lên men được đun nóng để tách rượu nhờ hiện tượng rượu bay hơi và nhiệt độ thấp hơn nước

- Có hai phương pháp chưng cất:

Dùng nồi chưng cất

Dùng cột chưng cất liên tục

- Sự khác biệt giữa rượu chưng cất bằng nồi và cột là :

Chưng cất bằng nồi : rượu còn mùi và chứa các chất đi kèm theo hàng loạt tạp chất, cần được ủ thêm. Thời gian ủ từ 1 đến 2 năm trong thùng gỗ sồi. Các thùng này khá đắt và phải làm bằng thép công có lỗ ở mặt trong. Rượu sẽ ngấm mùi và màu của gỗ sồi đã hòa vào và thêm ngon.

Chưng cất bằng cột : rượu rất tinh khiết có thể vô chai ngay không cần ủ nhưng thiếu mùi và đặc trưng. Phương pháp này rất kinh tế và được dùng sản xuất quy mô lớn.

(1 gam cồn khi đốt sinh ra 7 calori)

b. Phương pháp ủ rượu :

- Thường ủ trong thùng gỗ sồi, rượu hấp thụ mùi và gỗ và tiếp xúc với không khí làm cồn tinh khiết, trở nên dịu, đậm và mượt

- Áp dụng : Rượu vang, Scotch whisky, cognac...

c. Phương pháp pha trộn :

- Trộn hai hay nhiều rượu cùng chủng loại để tạo mùi và độ đậm và làm giảm giá thành.