Когда у вина истекает срок годности или домашнее вино не удалось по вкусовым качествам, тогда занимаются перегонкой вина на самогон. При правильном подходе соблюдения технологий и рецептов, такой самогон получается ничуть не хуже того, который изготавливают по классическим рецептам. Но при попытке перегонки дешевых покупных вин, содержащих высокую концентрацию химических консервантов и красителей, можно потерять мягкий вкус и приятный запах самогона.

В другом случае, вино перегоняют в самогон для дальнейшего производства кальвадоса или коньяка. Выдержка вина в обоих случаях не имеет значения. Можно осуществлять перегонку, как и из совсем молодых, так и из выдержанных вин.

**Перегонка вина**

1. Для начала, необходимо снять осадок у вина и перелить его в перегонный куб;
2. Производить дистилляцию нужно медленно, чтобы выход был не более трех литров в час;
3. Отбирать головы 20 мл на каждый литр;
4. Осуществлять перегонку до тех пор, пока крепость готового напитка не будет меньше 40 градусов;
5. Разбавить с водой в соотношении 1:1;
6. Конечный напиток необходимо профильтровать, либо перегнать второй раз, чтобы сохранить фруктовый аромат. В случае фильтрации, этого запаха не будет;
7. Разбавить с чистой водой до нужной крепости;
8. Разлить по стеклянным бутылкам, плотно закрыть и дать настояться несколько дней перед употреблением.

**Самогон из яблочного вина**

Подойдут любые яблоки, но главное, чтобы они были спелыми. Существует множество разных рецептов для приготовления вина из яблок для дальнейшей перегонки, но на конечный напиток это никак влиять не будет.

По данной технологии и рецепту возможно приготовление вина для дальнейшей перегонки в самогон из любых фруктов и ягод.

**Рецепт яблочного вина для самогона**

**Ингредиенты:**

* Яблоки — 15-20 кг;
* Прессованные дрожжи — 100 г;
* Сахарный песок — 1 кг.

**Приготовление:**

1. Яблоки необходимо пропустить через соковыжималку или мясорубку, предварительно удалив сердцевины и поврежденные участки. Из такого количества яблок получится примерно 10 литров сока;
2. Поставить сок в помещение комнатной температуры, накрыв марлей, на 3 дня;
3. Несколько раз в день убирать образовавшуюся мезгу;
4. Процедить сок, смешать его с дрожжами и сахаром. На каждый литр сока необходимо 200 грамм сахара. Если яблоки были несладкими, тогда следует немного добавить сахар;
5. Перелить получившуюся смесь в бродильную тару;
6. Установить гидрозатвор и поставить смесь в темное помещение комнатной температуры;
7. Вину нужно настояться не меньше месяца, чтобы оно успело созреть и забродить.

**Перегонка яблочного вина**

**Ингредиенты:**

* Яблочное вино
* Чистая вода — 10л.

**Приготовление:**

1. Залить вино в самогонный аппарат и осуществлять перегонку на медленном огне;
2. Отбор головной фракции примерно 150-200 мл на каждый литр самогона;
3. Перегонять до тех пор, пока крепость готового спиртового напитка не будет меньше 40 градусов;
4. Перегнать самогон второй раз;
5. Произвести угольную фильтрацию самогона;
6. Разбавляя с чистой водой, довести напиток до нужной крепости;
7. Разлить по стеклянным бутылкам, крепко закупорить и дать настояться в теплом помещении не менее двух недель.