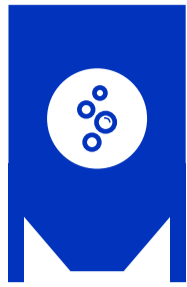


არყის ქიმიკა



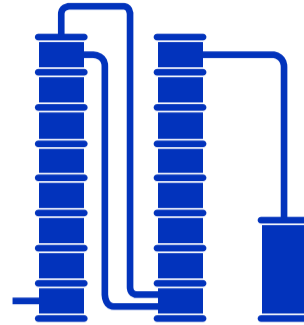
ნედლეული

ტრადიციულად მზადდება ხორბლის მარცვლებისგან ან კარტოფილისგან



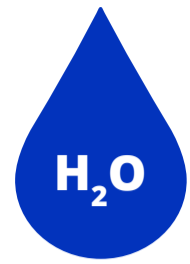
შეამენჯანა

ნარევეს ემატება საფუარი სპირტის ≈16%-იანი ხსნარის მისაღებად



გამოხდა და ფილტრაცია

სცილდება მინარევების ძირითადი ნაწილი და სპირტი 96%-მდე კონცენტრირდება

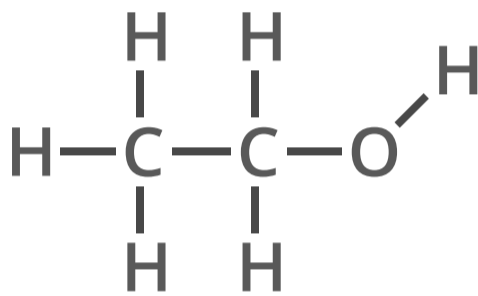


განზავება

ხსნარს ემატება წყალი 40%-მდე განზავებისთვის

აშშ-სა და ევროპაში ფილტრაციის საფეხურზე ძირითადად გააქტივებულ ნახშირს იყენებენ მინარევების მოსაცილებლად. უფრო ტრადიციული მეთოდია მინიმალურად გაფილტრული მასის პირდაპირი გამოხდა.

ეთანოლის ჰიდრატები

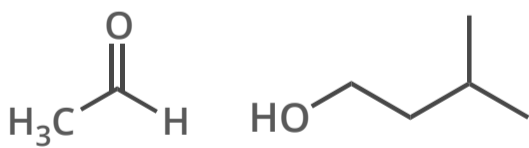


ეთანოლი

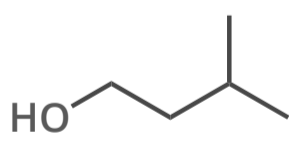
სპირტი, რომელიც ალკოჰოლურ სასმელებში გვხვდება

არაყში არსებული ეთანოლისა და წყლის მოლეკულებს შეუძლიათ ერთმანეთის მიმართ კლასტერულად განლაგება. ხშირად ჰიდრატს აქვს გალიასებრი სტრუქტურა. ყოველი ეთანოლის მოლეკულის გარშემო 5 წყლის მოლეკულაა განლაგებული. ჰიდრატების კონცენტრაცია სხვადასხვა არაყში განსხვავებულია და არსებობს მოსაზრება, რომ მათი კონცენტრაცია გემოზეც ახდებს გავლენას.

მინერალები

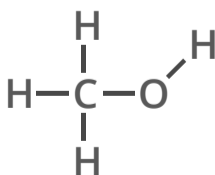


აქეტალდეჰიდი

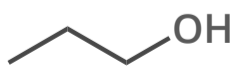


იზოპროპანოლის სპირტი

დისტილაცია და ფილტრაცია არაყს მინარევების ძირითად ნაწილს აშორებს, თუმცა ზოგიერთი ნივთიერება, მათ შორის ის ნაერთები, რომლებიც აქვს ნაჩვენები, მილიგრამობით მაინც არის საბოლოო პროდუქტში. იაფი არაყი შედარებით მეტი რაოდენობით შეიცავს მინარევებს, რაც გემოზე გავლენას ახდენს.



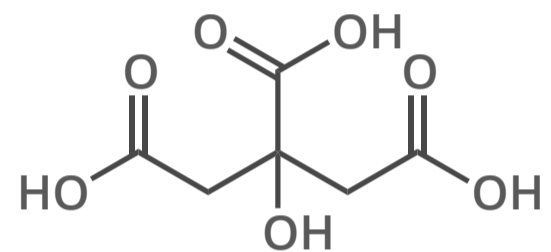
მეთანოლი



ნ-პროპანოლი



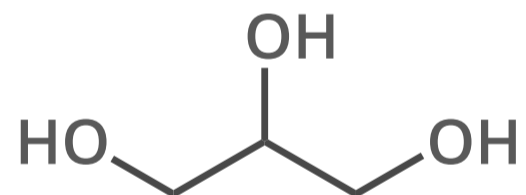
დანამატები



ლიმონმჟავა

მუშაობს, როგორც 'დამარბილებელი საშუალება'

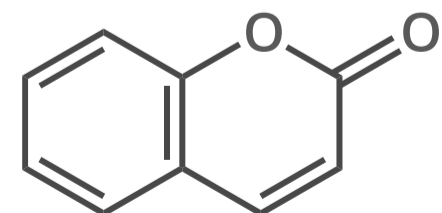
არაყი ზოგჯერ მხოლოდ ეთანოლისა და წყლის ნარევი არაა. შეიძლება შეიცავდეს დანამატებს, როგორებიცაა: ლიმონმჟავა (0.1%-მდე), გლიცერინი და შაქარი (0.2%-მდე). როგორც წესი, ეტიკეტზე მითითებულია ხოლომე დანამატების შემცველობა პროდუქტში.



პლიტაინი

კიდევ ერთი 'დამარბილებელი აგენტი'

არომატიზებული არაყიც შეიძლება იყოს მიღებული დანამატების საშუალებით. ერთ-ერთი ასე ცნობილი არაყია „ზუბროვკა“, რომელიც პოლონური წარმოშობისაა და მიიღება დომბების საძოვარზე გავრცელებული ბალახის ექსტრაქტის საშუალებით. ეს დანამატი არაყს მოყვითალო ფერს აძლევს და არაყში კომარინის შემცველობასაც განაპირობებს, რაც დიდი რაოდენობით, ღვიძლისთვის ტოქსიკურია, რის გამოც აშშ-ში აკრძალულია, სანამ უკუმარინო ფორმულაცია იქნება მზად.



კუმარინი

დომბების საძოვარზე გავრცელებულ ბალახში არსებული ნაერთი

