

Извольте выпить, господа...



Издревле люди научились делать алкоголь.

Брали сосуд и в него наливали виноградный сок – это водный раствор витаминов, сахаров, ферментов. После чего в сок запускали дрожжевые грибки (дрожжи). Либо дрожжевые грибки воспроизводились сами, после того, как виноград мяли и давали постоять. А дрожжевые грибки они как бы очень большие «сладкоежки». Если посмотреть на них под микроскопом, то видно, что они, находясь в растворе, поедают сахар, а сзади у них из под клоаки как раз выходит этиловый спирт (C_2H_5OH).

Всякий, кто изучал химию, должен помнить, что молекула сахара (глюкозы) состоит из 6 атомов углерода, 12 атомов водорода и 6 атомов кислорода – $C_6H_{12}O_6$. Ферменты дрожжевых грибков как бы рубят эту сложную молекулу на отдельные куски, соединяя их затем в новые молекулы. Из $C_6H_{12}O_6$ образуются две молекулы углекислого газа – $2CO_2$ (эти пузырьки мы видим в бродящей жидкости). Оставшиеся атомы соединяются в две молекулы спирта ($2C_2H_5OH$).

Таким образом, алкоголь есть не что иное, как моча дрожжевых грибков или по-научному экскременты. И вот эти дрожжевые грибки пожирают сахар, мочатся-мочатся своей мочой, и когда концентрация мочи в сосуде (бочке) достигает 11%, то как всякий живой организм, они в собственном дерьме (которое по концентрации спирта превышает возможности для продолжения жизнедеятельности живого организма) захлёбываются и подыхают.

Если это пойло тут же разливают по бутылкам, то называется оно «вино сухое ординарное». А если это пойло два года отстаивают, отцеживают подошедшие трупки грибков и сливают только мочу с остатками сока, то это пойло уже называется «вино сухое марочное».

Стоит оно в два раза дороже, орден на бутылку прилепят, медаль, и продаётся оно намного успешнее.

Более простым способом «для всеобщего быстрого опьянения» этиловый спирт получают при соединении сахара, воды и дрожжей. Методом перегонки (получения спиртового концентрата: отделения молекул спирта от водно-сахарно-трупного раствора) образующейся через две недели браги получают высокоградусный алкогольный продукт, так любимый в России многими пьяницами.

Особый интерес представляет собой процесс приготовления «напитка для дам» и «элит» – шампанского. Шампанское делают следующим оригинальным образом. Берут зелёную толстостенную бутылку и заливают в неё букет виноградных соков пяти разных сортов. Основной сорт винограда – «шампань». В зависимости от соотношения этих соков получают виды шампанского: «сухое», «полусухое», «полусладкое», «сладкое» и «брют». Заливают соки, запускают дрожжевые грибки и временно бутылку закрывают специальной деревянной пробкой. В горах, где производят шампанское, вырыты длинные штольни, вдоль которых раскладывают бутылки. Штольню закрывают, опечатывают. Круглый год в штольне поддерживается температура $+14^\circ$. И два года в полной темноте и покое грибки

перерабатывают сахар в алкогольное зелье. И когда через два года процесс уже подходит к концу, штольню открывают и закатывают туда мощный прожектор и врубают яркий и сильный свет. **От неожиданности и страха эти грибки прохватывает «понос», и они от этого страха и поноса дохнут. Но прежде чем подохнуть, они со страха ещё и «газуют».** Так в бутылке образуются газы – или прощальный привет от подышающих грибков. Они со страха перед смертью «поднапукали» в вино, ну а дамам и «элитам» с этого «пука» на праздник тоже перепало «радости» и наслаждений.

Интересно, что дрожжевые грибки могут переработать в алкоголь не обязательно сахар, но и вообще любую органику. Например, на гидролизных заводах перерабатывают древесные опилки. Замачивают опилки, запускают дрожжи. Дрожжам есть нечего – едят опилки и туда же испражняются. В результате получают гидролизный спирт, гидролизную водку. Эти грибки перерабатывают в алкоголь даже человеческое дерьмо. Последнее как правило имело место во время войн, когда иного сырья для приготовления зелья не имелось, а к алкоголю пристрастились многие.

Из книги "Оружие геноцида" Академии Управления глобальными и региональными процессами социального и экономического развития.