

## Grain is the primary ingredient in vodka

Published Saturday October 15th, 2011

Fall has officially arrived, with its warm days and chilly nights.

All over the Maritimes, farmers are raking in their crops of grains, potatoes, corn and other products. Did you know that these products are used in the production of vodka?

The primary ingredient in vodka is grain, but some distillers also use potatoes and corn. This process began as a way to use the leftover agricultural products. Vodka is all about the end product and not necessarily about the basic ingredients, whereas most spirits focus on the starting materials.

The most common method of distilling vodka is through the use of a column still, which was developed by Aeneas Coffey. This style of still, also called a Coffey still, contains two columns and can produce high strength alcohol, which is highly purified. This style of still works extremely well in the production of vodka to remove unwanted characteristics, as the definition of vodka from the Tobacco and Trade Bureau (TTB) defines its standard identity as "neutral spirits so distilled or so treated after distillation with charcoal or other material, as to be without distinctive character, aroma, taste, or colour."

One key ingredient that can affect the final taste of vodka is water because the distilled spirit is produced around 95 per cent alcohol by volume, before diluting. The type of water used to dilute the final vodka, down to between 40 per cent and 50 per cent alcohol by volume, will make up a large portion of the vodka. If spring water is used, minerals will be present in the final product, but if distilled water is used, the vodka will have a neutral flavour.

Sometimes the producer will write triple or quadruple distilled on the bottle. This indicates that the vodka has undergone the distillation process three or four times. Every time a spirit is distilled, the quality of the spirit

## Le Vodka

Le 15 octobre, 2011  
Times Transcript

L'automne est officiellement arrivé, avec ses journées chaudes et ses soirées froides.

Partout dans les Maritimes, les agriculteurs font la récolte de grains, de pommes de terre, de maïs et d'autres produits. Saviez-vous que ces produits sont utilisés dans la production de la vodka?

L'ingrédient principal de la vodka est le grain mais certaines distilleries utilisent aussi des pommes de terre et du maïs. Ce processus a débuté comme un moyen d'utiliser les restes de produits agricoles. La clé de la vodka est le produit final et pas nécessairement les ingrédients de base alors que pour la plupart des autres spiritueux, l'accent est mis sur les matériaux de départ.

La méthode la plus courante pour distiller la vodka est avec un alambic à colonne qui a été inventé par Aeneas Coffey. Ce style d'alambic, qui est aussi appelé alambic Coffey, contient deux colonnes et peut produire de l'alcool très fort qui est grandement purifié. Ce type d'alambic fonctionne extrêmement bien dans la production de vodka pour éliminer les caractéristiques non désirées, puisque la définition de *l'identité standard de la vodka*, selon le Tobacco and Trade Bureau (TTB) est un « spiritueux neutre distillé ou traité après la distillation avec du charbon de bois ou un autre matériau pour être sans caractère distinct, arôme, saveur ou couleur ».

Un ingrédient clé qui peut affecter le goût final de la vodka est l'eau parce que le spiritueux distillé est produit à environ 95 % d'alcool par volume avant d'être dilué. Le type d'eau utilisée pour diluer la vodka finale à environ entre 40 % et 50 % d'alcool par volume, formera une grande portion de la vodka. Si de l'eau de source est utilisée, des minéraux seront présents dans le produit final mais si de l'eau distillée est utilisée, la vodka

<p>increases. Some producers will also round out their final spirit by filtering the vodka. The filtering process can be carried out using a number of different materials from charcoal, to diamonds. These filters will remove unwanted flavours in the vodka.</p> <p>An emerging market is flavoured vodka, where many producers are adding various flavours to enhance specialty drinks. These flavours are introduced into the vodka through infusion, which is the same method as making tea. The flavours are steeped in the spirit to impart the flavouring agents. Smirnoff offers raspberry, vanilla, citrus, and green apple flavours. Absolut has peach, citron, berry acai and raspberry.</p> <p>If you are invited to an upcoming party, perhaps for Halloween, vodka can be the key ingredient for making a perfect punch. Here's one recipe worth trying:</p> <p>Outstanding Party Punch with a Kick</p> <p>1 can frozen pineapple juice concentrate</p> <p>1 can frozen orange juice concentrate</p> <p>4L of Sprite</p> <p>750 ml of vodka</p> <p>2 cups of maraschino cherries</p> <p>4 oranges sliced into rounds</p> <p>Mix all ingredients and serve on ice. For a Halloween theme, create frozen ice in the shape hands for the punch bowl by filling clear plastic disposable gloves with water and freezing them. Once frozen, simply tear away the plastic and place in the bowl.</p>	<p>aura une saveur neutre.</p> <p>Certains producteurs indiqueront triple ou quadruple distillation sur la bouteille. Ceci signifie que la vodka a subi le processus de distillation trois ou quatre fois. Chaque fois qu'un spiritueux est distillé, la qualité du spiritueux augmente. Certains producteurs termineront aussi le spiritueux final en filtrant la vodka. Le processus de filtrage peut être effectué à l'aide de divers matériaux depuis le charbon de bois jusqu'aux diamants. Ces filtres enlèveront les saveurs non désirées de la vodka.</p> <p>Un marché croissant pour la vodka est la vodka aromatisée où les producteurs ajoutent des aromatisants divers pour rehausser les boissons de spécialité. Ces aromatisants sont ajoutés à la vodka par infusion qui est la même méthode que lors de la préparation de thé. Les saveurs sont trempées dans le spiritueux pour incorporer les aromatisants. Smirnoff offre les saveurs de framboise, vanille, agrumes et pommes vertes. Absolut offre les saveurs Apeach, Citron, Berry Acai et Raspberri.</p> <p>Les renseignements ci-dessus ont pour but de vous aider à choisir une vodka. Par exemple, si vous êtes invités à une soirée, possiblement pour l'Halloween, la vodka pourrait être l'ingrédient clé d'un punch parfait. Voici une recette qui mérite d'être essayée :</p> <p>Punch exceptionnel avec du piquant</p> <p>1 boîte de jus d'ananas concentré congelé</p> <p>1 boîte de jus d'orange concentré congelé</p> <p>4 L de Sprite</p> <p>750 ml de vodka</p> <p>2 tasses de cerises au marasquin</p> <p>4 oranges tranchées en rondelles</p> <p>Mélanger tous les ingrédients et servir sur de la glace. Pour un thème d'Halloween, créez de la glace en forme de mains en remplissant des gants de plastique jetables avec de l'eau et en les</p>
---	---

	congelant. Lorsqu'ils sont congelés, il suffit d'enlever le plastique et de les placer dans le bol.
In the Spirits was written by Sara Paget, a product advisor at NB Liquor's Prospect Street store in Fredericton.	En Esprit a été rédigé par Sara Paget, conseillère en produits au magasin Alcool NB de la rue Prospect à Fredericton.