Destylat malinowy w odróżnieniu od spirytusu malinowego nie jest wytwarzany z przefermentowanego moszczu malinowego.

Aromaty malinowe podczas fermentacji nie zachowują niestety czystego charakteru owocowego. Dlatego też jedynym sposobem uzyskania dobrej jakości destylatu jest odpędzenie moszczu malinowego macerowanego spirytusem.

Do eksperymentu wzięto 14,5 kg bardzo dojrzałych, lekko już fermentujących malin odmiany ,,Polana" i dodano 5 l spirytusu 95 %. Maceracja trwała 24 godz.

Następnie dokonano destylacji prostej, bez żadnych urządzeń intensyfikujących. Grzanie pośrednie (płaszcz wodny) w początkowej fazie 2 kW, następnie 1,5 kW.

Czas całkowity: 3 godz. 30 min.

Odrzucona została frakcja początkowa niosąca o dziwo aromaty podobne do przedgonów. Miało to, jak się wydaje, przyczyny związane z początkiem fermentacji owoców.

Frakcja środkowa charakteryzowała się czystym aromatem malinowym i jej odbiór zakończony został przy mocy 50 %.

W chwili obecnej destylat dojrzewa od roku w naczyniu szklanym przy okresowym napowietrzaniu i spodziewane jest znaczne zaokrąglenie smaku.

