

Изобретение относится к области пищевой промышленности, преимущественно к области производства алкогольных напитков и может быть использовано на винодельческих и ликероводочных предприятиях при получении алкогольных напитков, обогащенных экстрактивными веществами растительного сырья.

Наиболее близким техническим решением, принятым в качестве прототипа, является способ производства алкогольных напитков, включающий обогащение этилового спирта экстрактивными веществами виноградной лозы и смешивание с купажными материалами (1).

Недостатком способа-прототипа также является ограниченность источников сырья для обогащения алкогольных напитков экстрактивными веществами и невысокое качество напитков, в связи с отсутствием в них оригинального вкуса и аромата.

Задачей изобретения является расширение источников сырья для обогащения алкогольных напитков экстрактивными и ароматическими веществами, расширение ассортимента и повышение качества напитков путем придания им оригинального карамельно-ванильного букета.

Поставленная задача решается тем, что в известном способе производства алкогольных напитков, включающем обогащение этилового спирта экстрактивными веществами растительного сырья и смешивание с купажными материалами, этиловый спирт обогащают экстрактивными веществами побегов и веток вишни.

При заливке измельченных побегов и веток вишни этиловым спиртом последний быстро обогащается экстрактивными веществами и может быть использован при производстве алкогольных напитков с оригинальным карамельно-ванильным букетом.

Предлагаемый способ производства алкогольных напитков может быть реализован следующим образом. Этиловый спирт заливают на измельченные побеги и ветки вишни, выдерживают до обогащения необходимым количеством экстрактивных и ароматических веществ, после чего смешивают с купажными материалами.

Примеры выполнения способа.

1. Побеги и ветки вишни измельчали с получением обрезков длиной 40 - 600мм, разделяли их на 3 части, каждую из которых заливали соответственно спиртом-ректификатом, винным дистиллятом, виноградным спиртом-сырцом и яблочным спиртом, выдерживали до содержания экстрактивных веществ в спиртах 1г/л, после чего производили купажи напитков с объемной долей спирта 40%, путем введения необходимого количества воды, по 1,5% сахарного сиропа и 0,04% сахарного колера.

2. Для сравнения готовили алкогольные напитки по способу-прототипу путем измельчения виноградной лозы, заливки на нее и выдержки тех же спиртов до содержания экстрактивных веществ 1г/л с последующим введением в купаж напитков воды до объемной доли спирта 40%, по 1,5% сахарного сиропа и 0,04% сахарного колера.

В результате органолептической оценки полученных напитков было установлено, что все образцы напитков, полученных по предлагаемому способу, отличаются от напитков, полученных по способу-прототипу ярким специфическим карамельно-ванильным током, а также имеют более полный и гармоничный вкус, в связи с чем оцениваются на 0,5 - 0,8 баллов выше.

Таким образом, предлагаемый способ производства алкогольных напитков расширяет источники сырья для обогащения их экстрактивными веществами, а также обеспечивает повышение качества получаемых напитков за счет оригинального карамельно-ванильного тона.