

Винахід відноситься до пиво-безалкогольної промисловості.

Відомий безалкогольний напій за авт. св. № 1468490, кл. А 23 L 2/00, опубл. 1989, що містить цукор, цитринову кислоту, спирт етиловий, диоксид вуглецю і воду.

Недоліком напою є його невисокі органолептичні властивості, низька стабільність.

Відомий слабоградусний напій джин-тонік (ТУ У18.314-95), який містить цукор, цитринову кислоту, спирт етиловий, диоксид вуглецю, воду та ароматичну композицію невстановленого складу, яка поставляється по імпорту,

Недоліками відомого напою джин-тонік є невстановлений склад та висока вартість ароматичної композиції, яка закуповується за кордоном.

В основу винаходу поставлена задача заміни імпоротної ароматичної композиції настановленого складу на натуральну ароматичну композицію з рослинної сировини та отримання нових органолептичних властивостей напою.

Це досягається тим, що напій містить цукор, цитринову кислоту, спирт етиловий, воду, диоксид вуглецю та ароматичну композицію з екстрактів рослин при наступному співвідношенні інгредієнтів в кг на 1000 дал напою:

Цукор	780–801
Цитринова кислота	30–32
Диоксид вуглецю	275–300
Ароматична композиція, дм³	7–8
Спирт етиловий	6–10
Вода	Решта

Спирт етиловий вищої очистки міцністю 96,2 об. %, змішують з водою і при постійному перемішуванні додають цукровий сироп, цитринову кислоту і ароматичну композицію з екстрактів рослин. Суміш перемішують на протязі 10-15 хв. Готовий купаж витримують на протязі 16-20 годин, фільтрують, насичують диоксидом вуглецю і подають на розлив.

Приклад 1. Для приготування 1000 дал джин-тоніку в купажорі змішують 8 л етилового спирту з пом'якшеною водою. До суміші, при перемішуванні, послідовно додають 780 кг цукру, 30 дм³ цитринової кислоти, 7 дм³ ароматичної композиції з екстрактів рослин. Отриманий купаж перемішують 10-15 хв., витримують 16-20 годин, фільтрують, додають 275 кг диоксиду вуглецю і подають на розлив.

Кріпость суміші доводять до 6%, додаючи пом'якшену воду.

Приклад 2. Для приготування 1000 дал джин-тоніку в купажорі змішують 9 л етилового спирту з пом'якшеною водою. До суміші, при перемішуванні, послідовно додають 790 кг цукру, 31 дм³ цитринової кислоти і 7,5 дм³ ароматичної композиції з екстрактів рослин. Отриманий купаж перемішують 10-15 хв., витримують 16-20 годин, фільтрують, додають 285 кг диоксиду вуглецю і подають на розлив.

Кріпость суміші доводять до 8%, додаючи пом'якшену воду.

Приклад 3. Для приготування 1000 дал джин-тоніку в купажорі змішують 10 л етилового спирту з пом'якшеною водою. До суміші, при перемішуванні, послідовно додають 801 кг цукру, 32 дм³ цитринової кислоти і 8 дм³ ароматичної композиції з екстрактів рослин. Отриманий купаж перемішують 10-15 хв., витримують 16-20 годин, фільтрують, додають 300 кг диоксиду вуглецю і подають на розлив.

Кріпость суміші доводять до 10%, додаючи пом'якшену воду.

Готовий напій добре вгамовує спрагу, відрізняється свіжістю, достатньо новим кисло-солодким смаком з гірчинкою, приємним тонким ароматом шалфею з легким лимонним відтінком. Екстракти рослин додають напою тонізуючих властивостей, які стимулюють роботу нервової системи та органів травлення. Запропонований напій має покращені органолептичні властивості.

Автори просять призначити джин-тоніку спеціальну назву "Джин-тонік "Український".