

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности.

Известен способ получения алкогольного напитка, предусматривающий купажиrowание темного пива, коньяка, настоя корицы, имбиря и гвоздики, лимонного масла, ванилина, сахарного сиропа, колера и водно-спиртовой жидкости, выдержку купажа и фильтрацию напитка (1).

Недостатком известного напитка является его высокая крепость.

Известен способ получения алкогольного напитка, предусматривающий купажиrowание пива с 10-60% апельсинового вина и парангином, фильтрацию купажа (2).

Недостатком известного способа является его высокая себестоимость, использование дефицитного сырья.

Известен способ получения алкогольного напитка, предусматривающий смешивание томатного сока, соли, органических веществ с несброженными компонентами пива, гомогенизацию смеси, сбраживание ее, карбонизацию, осветление и фильтрование (3).

Недостатком известного способа является длительность процесса, высокая себестоимость готового продукта.

Известен способ получения алкогольного напитка, предусматривающий кипячение пива, охлаждение его и введение в него этилового спирта, сахара и ароматизатора (4).

Однако напиток, полученный предлагаемым способом, не обладает достаточной ценностью, поскольку не содержит кроме прокипяченного пива никаких биологически активных продуктов. Кроме того, использование кондиционного пива повышает себестоимость готового пива.

В основу изобретения поставлена задача создать способ получения алкогольного напитка, который, благодаря введению в состав исходных продуктов новых добавок, внесению определенных изменений в технологию, позволил бы получить напиток, обладающий повышенной биологической ценностью и высокими органолептическими показателями.

Это достигается тем, что в способе получения алкогольного напитка, предусматривающем кипячение пива, охлаждение и введение этилового спирта, сахара и ароматизатора, в качестве пива используют преимущественно некондиционное пиво, которое перед кипячением нагревают до кипения, вносят в него экстракт цикория в количестве 0,1-2,0% к объему пива, а после охлаждения его фильтруют, введение этилового спирта осуществляют после фильтрования из расчета получения напитка крепостью преимущественно 11,0-11,5% об, после чего вводят ароматизатор, а сахар вводят до кипячения пива или после него в количестве 120-220 г на 1 л пива, при этом кипячение пива проводят в течение 20-30 минут, а при введении после кипячения сахар используют в виде предварительно прокипяченного сахарного сиропа.

Использование экстракта цикория и вышеупомянутые технологические изменения позволяют получить напиток, обладающий оригинальным вкусом, хорошими органолептическими показателями и высокой биологической ценностью. Кроме того при использовании некондиционного пива - недорогого, но достаточно качественного продукта, можно при сохранении упомянутых преимуществ, получить более дешевый напиток.

Предлагаемый способ осуществляют следующим образом.

Некондиционное пиво нагревают до кипения, вносят в него экстракт цикория в количестве 0,1-0,2% к объему пива, затем его кипятят в течение 20-30 минут и охлаждают. Охлажденный напиток фильтруют, вводят в него смесь этилового спирта и воды в соотношении 1:1 из расчета получения напитка крепостью 11,0-11,5% об, затем вводят ароматизатор. Сахар вводят в количестве 120-220 г на 1 л пива до кипячения или после него. При введении сахара после кипячения его используют в виде предварительно прокипяченного сахарного сиропа.

Возможно также использование и кондиционного пива, введение спирта до получения напитка крепостью ниже 11 и выше 1,5 об.%, а сахара в любом другом виде, что по существу не влияет на достижение требуемого технического результата.

Пример 1. Некондиционное пиво (марочное из цеха разлива) нагревают до кипения, вносят в него экстракт цикория в количестве 0,15% к объему пива, вводят сахар-песок в количестве 120 г на 1 л пива и кипятят в течение 20 минут. Затем охлаждают, фильтруют напиток, вводят в него этиловый спирт в виде водно-спиртовой жидкости из расчета получения напитка крепостью 11,0% об., после чего добавляют ароматизатор "Персик" в количестве 0,03% к объему напитка.

Пример 2. Некондиционное пиво (отфильтрованное пиво с нестандартными показателями по пене или массовой доле сухих веществ) нагревают до кипения, вносят в него экстракт цикория в количестве 0,50% к объему пива и кипятят в течение 30 минут. После кипячения вводят сахар в количестве 160 г на 1 л пива в виде предварительно прокипяченного сахарного сиропа, охлаждают напиток, фильтруют, вводят этиловый спирт в виде водно-спиртовой смеси (1:1) до обеспечения крепости напитка 11,6% об., затем - ароматизатор "Чабрец" в количестве 0,05% к объему напитка.

Пример 3. Способ осуществляют аналогично примеру 1, только экстракт цикория вносят в количестве 0,1 %, сахар из расчета 120 г/л и вводят в напиток ароматизатор "Миндаль" в количестве 0,02% к объему напитка.

Пример 4. Способ осуществляют аналогично примеру 2, только вводят ароматизатор "Кофе" в количестве 0,05% к объему напитка, экстракт цикория - 2%, сахар - 220 г/л.

Предлагаемый способ позволяет расширить ассортимент алкогольных напитков, удешевить продукт за счет использования и утилизации некондиционного пива, повысить биологическую ценность напитка за счет использования цикория.