

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, в частности, к напиткам группы Н - 74 "Водка".

Известна водка "Русская", состоящая из водно-спиртовой жидкости и перманганата калия, [1]. Водка "Русская" имеет грубоватый вкус и не относится к напиткам высшей категории качества.

Из известных рецептур наиболее близкой к заявляемой по количественному и качественному составу является водка "Столичная" [2]. Купаж этой водки на 1000 дал следующий:

Спирт этиловый ректифи кованный "Экстра" Спирт и вода по расчету на крепость купажа

Вода питьевая исправленная 40% об.

Сахар - 20 кг

Недостатком водки "Столичная" является то, что добавляемый в нее раствор сахара (сахарозы) содержит золу и сапонин, которые могут быть причиной недостаточной прозрачности напитка, а также появления хлопьев и пены, что вызывает затрудненность при фильтровании.

В основу изобретения поставлена задача создания водки "Якушев", в котором предложен новый состав водки, при этом обеспечивается использование более дешевого сырья (спирт в/о и глюкоза), достигается мягкость, округленность, гармоничность вкуса и быстрее осаждаются коллоиды при фильтровании. И за счет этого повышается качество, достигается экономичность и защищаются национальные интересы потретибельского рынка Украины.

Поставленная задача решается тем, что в водке "Якушев", содержащей спирт в/о исправленную воду и углеводов. Согласно изобретению в качестве углевода используется глюкоза и состав водки следующий:

Спирт л Спирт и вода по расчету

Вода исправменная л на крепость купажа 40% об

Глюкоза кг 10

При изготовлении водки "Якушев" используется спирт в/о и глюкоза. Сочетание в изделии спирта в/о и глюкозы вместо сахара позволяет получить напиток с гармоничным, мягким, округленным вкусом.

Глюкоза быстрее других Сахаров усваивается организмом человека, она помогает снять усталость мозга и мышц, поддержать содержание сахара в крови, восстановить запасы гликогена в печени.

Использование при приготовлении водки "Якушев" спирта в/о позволяет получить экономический эффект.

После смешивания водно-спиртовой смеси с глюкозой улучшается фильтрование через картонные фильтры т к остатки осадка удаляются до фильтрования (быстрее осаждаются коллоиды чем при сахарозе)

Водка "Якушев" получается смешиванием спирта в/о. исправленной воды и глюкозы в количестве 5-15\*кг по расчету для достижения крепости 40% об.

Примеры приготовления водки "Якушев" при различном внесении глюкозы.

Водка "Якушев" получается смешиванием спирта в/о, исправленной воды и глюкозы в количестве 10 кг по расчету для достижения крепости 40% об. При этом получается водка мягкая, округленная, гармоничная и хорошо фильтруемая.

Остальные примеры получения водки "Якушев" при других соотношениях глюкозы приведены в таблице.

Наименование ингредиента	Количество, дм <sup>3</sup>	Дегустационные показатели
Глюкоза	Менее 5,0 Более 15,0	Неокругленность вкуса Лишняя сладость