

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочной отрасли и может использоваться в винодельческой, консервной, местной и других отраслях.

Известен наиболее близкий к изобретению ароматизированный алкогольный напиток "Пунш "Жигулевский", выбранный в качестве прототипа [1], где используется л/1000 дал купажа: яблочный спиртованный сок 2-200,0; морс купажа 660,0; спиртовый настой миндаля 132,0; спиртовый настой мускатного ореха 28,0; спиртовый настой гвоздики 20,0; спиртовый настой корицы 20,0; лимонное масло (1:10) 0,5; сахарный сироп 65,8%-ный 4027,0; лимонная кислота (кг) 31,0; спирт этиловый и вода по расчету на крепость купажа 17%.

Причинами препятствующими получению необходимого технического результата является многокомпонентность исходного сырья, которое является дорогостоящим и дефицитным импортным сырьем, не произрастающим в России и в Украине, например: применение спиртового настоя миндаля, спиртового настоя мускатного ореха, гвоздики, корицы, лимонного масла.

При этом получается вкус напитка сложный тяжелый и резко пряный.

Задачей предложенного изобретения является создание ароматизированного слабоалкогольного напитка с высокими органолептическими показателями путем подбора доступного произрастающего в России и в Украине растительного сырья.

Поставленная задача решается тем, что в известном напитке, содержащем яблочный спиртованный сок, абрикосовый спиртовый экстракт, цитрусовый компонент, сахарный сироп, лимонную кислоту, спирт этиловый и воду, согласно изобретению дополнительно содержится спиртовый раствор ванилина 2%-ный, а в качестве абрикосового спиртового экстракта содержит спиртовый настой плодов абрикоса, в качестве цитрусового компонента содержит спиртовый настой цитрусовых плодов апельсина и мандарина в соотношении 1 : 1 при следующем соотношении компонентов в мае. %:

Сок яблочный спиртованный	16 – 24
Спиртовый настой плодов абрикоса	30 – 40
Спиртовый настой цитрусовых плодов	1 – 3
Спиртовый раствор ванилина 2%-ный	0,2 – 0,8
Сахарный сироп	12 – 20
Лимонная кислота	0,1 – 0,2
Спирт этиловый	0,1 – 7,0
Вода	Остальное

При этом спиртовый настой плодов абрикоса содержит спирт яблочный молодой или спиртовый раствор крепостью 60 - 70 об. %.

Благодаря сочетанию яблочного спиртованного сока совместно со спиртовым настоем плодов абрикоса, спиртовым настоем цитрусовых плодов и спиртовым раствором ванилина создается напиток ароматизированный, в основном, натуральными эфирными маслами с неповторимым букетом цитронноминдального аромата. Лимонная кислота, сахарный сироп и вода создают при этом нежный слаженный полный и гармоничный вкус с пикантной горчинкой.

Напиток удобен и прост в технологии, так как содержит легкодоступное сырье, которое произрастает на территории Украины.

Кроме этого он является слабоалкогольным напитком, что расширяет круг потребителей и не влечет к алкоголизации населения.

Напиток готовят следующим образом по схеме: купаж, оклейка, обработка холодом (при необходимости в случае некондиционного сырья), фильтрация, обработка теплом, отдых, фильтрация перед розливом, подача в напорное отделение, розлив.

Для приготовления настоев плодов цитрусовых и ванилина используют спирт пищевой этиловый ректифицированный по ГОСТу 5962-67 и приготавливают настои по известной технологии.

Приготовление спиртового настоя плодов абрикоса.

Плоды абрикоса заливают спиртом яблочным молодым или спиртовым раствором крепостью 60 - 70 об. % в соотношении 1 : 5 и настаивают при периодическом перемешивании. При необходимости настой фильтруют и используют в купаж или хранят для дальнейшего использования. Спиртовый настой плодов цитрусовых используют в купаж крепостью 65 об. % в следующем соотношении мандариновый и апельсиновый как 1:1 и готовят по ТУ 10-503.1536-15. Раствор спиртовый ванилина готовят растворением его в спирте-ректификате крепостью не менее 96 об. % из расчета 2 г на 100 см³ спирта.

Сахарный сироп готовят растворением сахара в горячей умягченной воде. При использовании сиропа в купаж, непосредственно после приготовления, его рекомендуется готовить с сахаристостью 50 г/100 см³, при хранении - с сахаристостью 75 г (100-80 г)/100 см³.

Подготовку умягченной воды проводят в соответствии с требованиями "Технологической инструкции по приготовлению и розливу коньяков, утв. Минпищепромом СССР 01.03.78.

Купаж напитка проводят в крупных резервуарах, куда последовательно задают спиртовый настой плодов абрикоса, сок яблочный спиртованный, сироп сахарный, настой спиртовый плодов цитрусовых, раствор спиртовый ванилина, лимонную кислоту, воду умягченную.

Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом (при необходимости). Обработку холодом проводят следующим образом: купаж охлаждают до минус 6°С - минус 8°С и выдерживают не менее 4-х суток при этой температуре, затем фильтруют при температуре выдержки, но не выше "-3°С" на выходе.

В случае необходимости обработки желатином и холодом эти операции совмещают. Весь купаж напитка обрабатывают теплом при температуре 30-35°С с последующим самоохлаждением.

После обработки теплом напиток ароматизированный направляют на отдых. Продолжительность отдыха до 10 дней. Затем фильтруют и направляют на розлив или отгружают для розлива на другие предприятия.

Пример конкретного выполнения.

В состав купажа на 100 л напитка входят (таблица, пример 3):

сок спиртованный яблочный – 20 л;
 спиртовой настой плодов аб-
 рикоса – 35 л;
 спиртовой настой плодов
 мандарина и апельсина (1 : 1) – 2 л;
 спиртовой раствор вани-
 лина 2%-ный – 0,5 л;
 сахарный сироп из расче-
 та 50% – 16 л;
 лимонная кислота – 0,15 кг;
 спирт этиловый – 3,55 л;

Вода питьевая умягченная с жесткостью до 0,36 моль/м³-остальное до 100 л.

Аналогично были приготовлены ароматизированные напитки, состав и свойства которых представлены в таблице.

Из таблицы видно, что заявляемый ароматизированный алкогольный напиток "Нектар Приазовья - абрикосовый" имеет цитронно-миндальный аромат вкусом полным гармоничным с пикантной горчинкой.

№ № п/п	Ингредиенты на 100 л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
1	Сок яблочный спирто- вый (л)	15,0	16,0	20,0	24,0	25,0
2	Спиртовой настой пло- дов абрикоса (л)	29,0	30,0	35,0	40,0	41,0
3	Спирт. настой цитрусо- вых апельсина и ман- дарина (л)	0,5	1,0	2,0	3,0	3,5
4	Спиртовой раствор ва- нилина 2%-ный -1:10 (л)	0,1	0,2	0,5	0,8	0,9
5	Сахарный сироп 50-80%-ный (л)	11,0	12,0	16,0	20	21
6	Лимонная кислота, кг	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25
7	Спирт этиловый ректи- фикованный (л)	7,2	7,0	3,55	0,1	0,05
8	Вода питьевая умягчен- ная (л)	37,44	36,5	22,85	9,9	8,25
		Не заме- чен цит- ронно- миндаль- ный аро- мат, вкус разлажен.	Проявляется цитронно-миндаль- ный аромат, вкус полный гармо- ничный с пикантной горчинкой.			Вкус на- питка рез- кий, в аромате не просле- живается цитронно- миндаль- ный аромат, преобла- дает го- речь.