

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликероводочной отрасли к приготовлению водок особых.

Известна водка "НОВАЯ" [1], которая содержит на 1000 дал купажа: спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду питьевую исправленную из расчета на крепость купажа 40%, а также ароматный спирт тмина (плодов) - 2,0 л и сахарный сироп 65,8%-ный 23,0 л.

Водка обладает мягким, присущим водке вкусом и ароматом, но не проявляются характерные вкусовые свойства.

Известна водка "ЗОЛОТАЯ РОЖЬ" [2], которая содержит 65,8%-ный сахарный сироп и водно-спиртовую жидкость, а также содержит лактозу и водно-спиртовый настой ржаных отрубей первого слива при следующем соотношении ингредиентов, кг и л на 1000 дал готовой продукции:

<b>лактоза (кг)</b>	<b>0,1-0,3</b>
<b>водно-спиртовый настой ржаных отрубей первого слива (л)</b>	<b>2,5-3,5</b>
<b>65,8%-ный сахарный сироп (л)</b>	<b>34,0-34,8</b>
<b>водно-спиртовую жидкость из расчета на крепость купажа 40%.</b>	

Полученная водка по органолептическим показателям обладает монотонным вкусом, не проявляется в аромате - полный букет ржаного хлеба, имеет коричневый цвет, не свойственный традиционным водкам.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание водки с улучшенными органолептическими показателями, а именно вкусом водки с выраженным букетом ржаного хлеба в аромате и с традиционно кристально прозрачным цветом, полученной путем подбора компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что водка содержащая водно-спиртовый раствор, 65,8%-ный сахарный сироп и ароматизированный ржаной компонент, согласно изобретению дополнительно содержит ароматный спирт ржаных сухарей при следующем соотношении ингредиентов, в л на 1000 дал готовой продукции:

<b>ароматный спирт ржаных сухарей</b>	<b>280-370</b>
<b>ароматный спирт плодов тмина</b>	<b>19-80</b>
<b>сахарный сироп 65,8%-ный</b>	<b>11,5-19,25</b>
<b>водно-спиртовый раствор из расчета крепости 40%</b>	<b>остальное</b>

Благодаря сочетанию ароматических компонентов, таких как ароматные спирты ржаных сухарей и плодов тмина в водочном изделии создается особый вкус и проявляется в аромате полный букет ржаного хлеба. Ароматный спирт плодов тмина создает усиление, т.е. вызывает синергизм ароматических веществ, содержащихся в ароматном спирте ржаных сухарей.

А все вместе компоненты подобраны в таких соотношениях, что создают водку особого вкуса и неповторимого аромата свежеспеченного ржаного хлеба при традиционном прозрачно-кристальном цвете водочного изделия.

Водка готовится следующим образом.

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТу 5962-67 и воду питьевую, подготовленную по ГОСТу 2874-73 с жесткостью до 1 мг-экв/л для естественной неумягченной воды и до 0,36 мг-экв/л для умягченной и обессоленной воды смешивают для приготовления водно-спиртового раствора, т.е. сортировки креп, около 40 об.% Сортировку фильтруют. Затем производят очистку водно-спиртового раствора (сортировки), обрабатывая активным углем, непрерывным способом в угольных колоннах с активированным углем БАУ-А, где определяют активность угля (не менее 50 ед.).

После обработки активированным углем производят фильтрацию водки. После фильтрации в доводный чан добавляют ароматные спирты ржаных сухарей и плодов тмина соответственно в литрах на 1000 дал 280 и 19 и сахарный сироп 65,8%-ный 11,5.

Ароматный спирт ржаных сухарей и плодов тмина готовят согласно известной технологии.

Подготовленное, отсортированное и дробленое сырье загружают в куб перегонного аппарата (аламбика), куда подают водно-спиртовый раствор в требуемом количестве. С помощью пара аппарат нагревают и перегоняют спирт вместе с летучими компонентами ароматического сырья. Полученный ароматный спирт используют для приготовления водочных изделий.

Отработанное сырье поступает в отход.

Полученные ароматные спирты крепостью 70% содержат эфирных масел около 0,2 л на 1000 дал водки особой. Выход ароматного спирта составляет 60% от загруженного в куб крепостью около 75%.

Затем корректируют крепость купажа из расчета крепости 40 об.% и производят контрольное фильтрование перед розливом.

Розлив водки в бутылки выполняют на разливочном аппарате.

Контроль готовой продукции производят по ГОСТу 5363-82.

Полученная водка особая имеет следующие физико-химические показатели:

крепость %	40,0
щелочность 100 мл водки, выраженная мл 0,1 р-ра HCl, не более	3,5
массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный в 1000 мл безводного спирта, мг, не более	8
массовая концентрация сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов 3:1 в 1000 мл безводного спирта не более	4
массовая концентрация эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир в 1000 мл безводного спирта, мг, не более	30
проба на метиловый спирт с фуксинсернистой кислотой	выдерживает

Приготовленная по данному способу водка обладает высокими органолептическими показателями: дегустационный балл не ниже 9,6 по 10-ти балльной системе.

Водка обладает слаженным свойственным этому изделию умягченным вкусом с выраженным букетом ржаного хлеба в аромате и традиционно-кристально прозрачным цветом.

По данному способу было приготовлено ряд вариантов, которые занесены в таблицу.

Как видно из приведенной таблицы, наиболее ярко выраженные характерные для водки особой вкус и аромат ржаного хлеба проявляются в примерах 2,3, 4, 5.

Примеры 1 и 6 не выявляют характерных признаков.

Примеры	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5	Пример 6
Наименование ингредиентов в 1 на 1000 дал готовой продукции						
Ароматный спирт ржаных сухарей	275	280	300	350	370	400
Ароматный спирт плодов тмина	18	19	20	60	80	85
Сахарный сироп 65,8%-ный	11	11,5	12,0	17,25	19,25	20
Водно-спиртовой раствор из расчета крепости 40 об. %	остальное					
Выводы:	в данном образце водки особой не замечено проявления аромата ржаного хлеба;  вкус – грубый.	в данном образце водки особой замечен оттенок аромата ржаного хлеба;  вкус – свойственный водочным изделиям.	в этих образцах ярко выражен полный аромат ржаного хлеба, вкус слаженный с приятным округленным послевкусием.	в этом примере проявляется аромат ржаного хлеба с приятным оттенком;  вкус – полный.	в этом примере выявлен резко пряный не слаженный аромат ржаного хлеба и прямых компонентов;  вкус – резкий.	
Цвет изделия – кристально-прозрачный.						