

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, в частности к композиции для горькой настойки.

Известны композиции для горьких настоек, которые готовят на спиртованных соках и морсах и пряно-ароматическом сырье.

В таких горьких настойках содержится 30 - 45об.% спирта, общего сахара 8г/100см³ и до 0,5г/100см³ кислот.

К горьким настойкам на основе композиций из пряно-ароматического сырья относятся "Старка", "Зубровка", "Зверобой", "Лимонная" и др. (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. - С.352).

Горькие настойки, приготовленные из пряно-ароматического сырья имеют существенный недостаток, это большие потери спиртово-водной жидкости, расходуемой на пропитку и намокание сухого пряно-ароматического сбора, а также переход в готовую настойку не только ароматических веществ, но и горько-смолистых веществ, вызывающих ухудшение качества готовых изделий - горьких настоек.

Из известных композиций наиболее близкой к заявляемой по качественному и количественному составу является композиция ингредиентов горькой настойки "Кубанская любительская" (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. - С.172).

Эта горькая настойка включает следующие ингредиенты, купаж на 1000дал:

Ароматный спирт лимонной корки 50л

Ароматный спирт померанцевой корки 27л

Сахарный сироп, концентрацией 65,8% 60л

Лимонная кислота 0,15л

Водно-спиртовая жидкость Остальное.

Недостатками указанной композиции являются следующие:

- отсутствие на Украине цитрусовых плодов, в частности, лимонных корок;

- экспорт цитрусовых значительно удорожает горькую настойку;

- использование сахарного сиропа;

- применение дефицитной и дорогой лимонной кислоты.

В основу изобретения поставлена задача создания горькой настойки "Любава", в которой используется новый компонент - дешевая ароматическая добавка из полыни лимонной, при этом настойка насыщается лимонином, линололом, цитралем, неролом и за счет этого получаем новый вид горькой настойки с цитрусовым ароматом, что позволяет расширить ассортимент горьких настоек.

Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке "Любава" содержится ароматный спирт и водно-спиртовая жидкость. Согласно изобретению настойка включает ароматный спирт полыни лимонной при следующем соотношении компонентов на 1000дал:

Ароматный спирт полыни

лимонной 19 - 21л

Водно-спиртовая жидкость Остальное.

Анализ известных композиций ингредиентов для горьких настоек показал, что введение в заявляемое решение компонентов имеют также цитрусовый аромат. Однако в заявляемом решении применяется другое сырье.

При приготовлении горькой настойки "Любава" используется пряно-ароматическое сырье - полынь лимонная.

Использование ароматического спирта полыни лимонной позволит расширить ассортимент горьких настоек.

В состав полыни лимонной входят компоненты, обеспечивающие горькой настойке "Любава" цитрусовый аромат.

Композиция для горькой настойки "Любава" включает ароматическую часть полыни лимонной.

Таким образом, заявляемая композиция ингредиентов для горькой настойки "Любава", существенно отличается от известных ранее композиций.

Разработанная горькая настойка "Любава" обладает сбалансированным ароматом и вкусом, имеет следующие показатели:

Физико-химические; крепость 40об.%

Органолептические: цвет - бесцветный;

вкус - пряный, слегка жгучий; аромат - сбалансированный, цитрусовый.

При сравнительной дегустации горькая настойка "Любава" получила 9,6 балла в сравнении с "Кубанской любительской" - 9,4 балла.

Горькая настойка "Любава" - высококачественное изделие, отличающееся от других изделий своеобразием вкуса и аромата.

Для ее изготовления используется отечественное сырье, что дает возможность организовать ее производство в условиях любого ликеро-водочного завода.

Горькую настойку "Любава" готовят следующим образом.

В купажную емкость задают предлагаемые ингредиенты, поддерживая следующее их соотношение на 1000дал:

Ароматный спирт полыни лимонной 19 - 21л

Небольшую часть умягченной воды.

Все тщательно перемешивают, добавляют спирт из расчета на крепость купажа 40об.% для доведения купажа до 1000дал.

После этого купаж тщательно перемешивают в течение 10мин, выдерживают 24ч, фильтруют и

отправляют на розлив.

Пример 1. В купажную емкость задают 18,0л ароматного спирта полыни лимонной и небольшую часть умягченной воды. Все тщательно перемешивают, добавляют спирт из расчета на крепость купажа 40об.% и оставшуюся часть воды для доведения купажа до 1000дал. После этого купаж тщательно перемешивают в течение 10мин, выдерживают 24ч. По истечении этого времени купаж фильтруют и отправляют на розлив.

Вывод: неокругленность вкуса и аромата.

Пример 2. В купажную емкость задают 19л ароматного спирта полыни лимонной и небольшую часть умягченной воды. Все тщательно перемешивают, добавляют спирт из расчета на крепость купажа 40об.% и оставшуюся часть воды для доведения купажа до 1000дал. Купаж тщательно перемешивают в течение 10мин, выдерживают 24ч. По истечении этого времени купаж фильтруют и отправляют на розлив.

Вывод: прослеживается улучшение во вкусе и аромате.

Пример 3. В купажную емкость задают 19,5л ароматного спирта полыни лимонной и небольшую часть умягченной воды. Все тщательно перемешивают, добавляют спирт из расчета на крепость купажа 40об.% и оставшуюся часть воды для доведения купажа до 1000дал. Купаж тщательно перемешивают в течение 10мин, выдерживают 24ч. По истечении этого времени купаж фильтруют и отправляют на розлив.

Вывод: улучшение вкуса и аромата.

Пример 4. В купажную емкость задают 20,0л ароматного спирта полыни лимонной и небольшую часть умягченной воды. Все тщательно перемешивают, добавляют спирт из расчета на крепость купажа 40об.% и оставшуюся часть воды для доведения купажа до 1000дал. Купаж тщательно перемешивают в течение 10мин, выдерживают 24ч. По истечении этого времени купаж фильтруют и отправляют на розлив.

Вывод: ощущается усиливающийся приятный запах цитрусовых.

Пример 5. В купажную емкость задают 21л ароматного спирта полыни лимонной и небольшую часть умягченной воды. Все тщательно перемешивают, добавляют спирт из расчета на крепость купажа 40%об. и оставшуюся часть воды для доведения купажа до 1000дал. Купаж тщательно перемешивают в течение 10мин, выдерживают 24ч. По истечении этого времени купаж фильтруют и отправляют на розлив.

Вывод: запах цитрусовых приятно усиливается, наблюдается слаженность во вкусе и аромате.

Пример 6. В купажную емкость задают 21,5л ароматного спирта полыни лимонной и небольшую часть умягченной воды. Все тщательно перемешивают, добавляют спирт из расчета на крепость купажа 40%об. и оставшуюся часть воды для доведения купажа до 1000дал. Купаж тщательно перемешивают в течение 10мин, выдерживают 24ч. По истечении этого времени купаж фильтруют и отправляют на розлив.

Вывод: резко ощущается тон цитрусовых и усиливается жгучесть.