

Изобретение относится к ликеро-водочному производству, а именно к составам водок. Известна водка "Древньокиївська" [Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок". - К., 1994, с. 273], содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Количество, дм. куб	Содержание эфирного масла, дм. куб.
Ароматний спирт ржаних сухарей	350,0	-
Ароматний спирт плодов тмина	60,0	0,188
Сахарный сироп	17,25	-
Спирт этиловый из расчета на ректификованный крепость купажа высшей очистки и вода питьевая умягченная	40% об.	-
Расход ингредиентов на 1000 дал:		
Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, дм. куб.
Ржанные сухари	14,0	-
Тмин (плоды)	5,0	0,250
Сахар	15,0	-

По указанной рецептуре получают водку крепостью 40% об., со слегка жгучим вкусом и ароматом, свойственным водке. Недостаток отмеченного аналога - монотонный вкус без оригинальности.

Наиболее близкой к предлагаемому решению является водка особая "Княжий келих", раскрытая в способе производства водки "Княжий келих" [Патент Украины № 6468, кл. С 12 G 3/06, опублик. 1994], согласно которому, в качестве растительного сырья используют мяту перечную и плоды кориандра при массовом соотношении мяты перечной, плодов кориандра и 50%-ной водно-спиртовой жидкости 0,9-1,1—1,6-1,8— 16,2-14,2, ароматный спирт мяты перечной и плодов кориандра вводят в водно-спиртовую жидкость в объемном соотношении 0,9-1,1-82,4-82,2 соответственно и доводят водку до крепости купажа 40%.

Недостатком водки, полученной по вышеприведенному способу, является резкий специфический аромат мяты и пряного кориандра.

Задачей изобретения является создание водки с гармоничным мягким вкусом и легкими пряными тонами в аромате, удовлетворяющей вкусу опытных ценителей и служащей для расширения ассортимента водочной продукции.

Поставленная задача решается тем, что в известной водке, содержащей ароматные спирты мяты и кориандра, спирт этиловый ректификованный и воду питьевую умягченную, согласно изобретению компоненты содержится в следующем соотношении, об. %:

Ароматный спирт мяты	
перечной	0,10-0,30
Ароматный спирт кориандра	0,10-0,30
Спирт этиловый	
ректификованный	39,0-41,0
Вода питьевая умягченная	Остальное

По указанной рецептуре, благодаря гармоничному сочетанию количества эфирных масел, получают водку крепостью 40% об. с мягким вкусом и нежным, слегка уловимым сочетанием мяты и кориандра, что в целом обеспечивает нежный гармоничный пряный аромат без выделения резких тонов.

Водка готовится следующим образом.

В купажный чан заливают заранее приготовленную сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь крепостью 39% об., прошедшую угольную очистку, задают заранее приготовленные ароматные спирты мяты и кориандра в необходимом количестве, содержимое перемешивают, доводят до крепости 40% об. и направляют на розлив.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан емкостью 100 л задают приготовленную заранее сортировку - смесь спирта этилового ректификованного и воды питьевой умягченной крепостью 39 % об. в количестве 99,6 л., затем вводят ароматный спирт мяты в количестве 0,2 л и ароматный спирт кориандра в количестве 0,2 л. Всю купажную смесь тщательно перемешивают, фильтруют, проводят лабораторные исследования, при необходимости уточняя крепость водки добавлением расчетного количества спирта этилового или воды. Смесь тщательно перемешивают, фильтруют и подают на розлив.

Результаты экспериментального подбора оптимального соотношения ингредиентов смеси представлены в таблице.

Из таблицы видно, что наилучшими соотношениями ингредиентов являются приведенные в опытах 2, 3, 4 смеси, отмеченные наивысшим дегустационным балом.

Водка без ограничений готовится промышленным способом на обычном оборудовании ликеро-водочного завода.

Ингредиенты, л на 100 л смеси	Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3	Опыт 4	Опыт 5
Ароматный спирт мяты перечной	0,09	0,1	0,2	0,3	0,31
Ароматный спирт кориандра	0,09	0,1	0,2	0,3	0,31
Спирт этиловый ректификованный	39,0	39,0	40,0	41,0	41,0
Вода питьевая умягченная	60,82	60,80	59,6	58,4	58,38
Органолептические показатели	Вкус не- слажен- ный, слабый, пряный тон не прослежи- вается в аромате	Вкус мяг- кий без горечи, замечен легкий пряный тон	Вкус мяг- кий без горечи, ярко вы- ражен легкий пряный тон, гар- монично сочетаю- щийся в аромате	Вкус без горечи, ярко вы- ражен пряный тон в аро- мате	Вкус рез- кий, заме- чена горечь, пряный тон в аро- мате
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,3	9,2	9,5	9,4	8,4