

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликероводочному производству.

Известен "Пунш яблочный" [Рецептуры ликероводочных изделий и водок. "Легкая и пищевая промышленность", 1981], который содержит, в литрах на 1000 дал:

Яблочный спиртованный сок	300,0
Настой лимонной корки I и II слива	300,0
Ванилин 1:10	1,0
Ананасная эссенция	0,1 кг
Сахарный сироп 65,8%-ный	3806,0
Лимонная кислота до доведения кислотности	До 0,5 г/100 мл
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 17%

Недостатками указанного напитка является: применение искусственных компонентов, таких как ананасная эссенция, что строго регламентируется здравоохранением; упрощенная композиция, имеет обычный (кисло-сладкий) вкус.

Известна композиция ингредиентов для крепкого напитка "Азовский", где- композиция содержит в дал/1000 дал напитка, спирт-ректификат 355-360; яблочный спиртованный сок 98-102; водноспиртовый настой травы тархуна 9,5-10,5; вода -остальное.

Недостатками предложенной композиции являются: невысокие органолептические качества напитка из-за недостаточного обогащения композиции специфическими вкусовыми и ароматическими веществами:

- не выражены целебные свойства напитка из-за применения малого количества целебных компонентов;
- высокая спиртуозность напитка (40 об.%) ограничивает круг потребителей и способствует алкоголизации населения;
- применение дорогостоящего сырья -лимонной кислоты.

Задачей, на которую направлено данное изобретение, является создание напитка невысокой спиртуозности, с оригинальным , конфетно-сливочным вкусом и нежно вишневым ароматом, а также с выраженной направленной целебностью, за счет подбора компонентов в соответствующих количествах и сочетании.

Поставленная задача, решается тем, что напиток ароматизированный, содержащий спирт-ректификат пищевой, яблочный спиртованный сок, водноспиртовый настой травы тархуна и воду питьевую умягченную согласно изобретению дополнительно содержит: сок черносмородиновый спиртованный; водно-спиртовые настои мяты обыкновенной и зубровки; спиртовый раствор ванилина и сахарный сироп при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Сок черносмородиновый спиртованный	10-30
Сок яблочный спиртованный	10-30
Спирт-ректификат пищевой	До кондиций 15-17 об. %
Водно-спиртовый настой мяты обыкновенной	0,5-1,5
Водно-спиртовый настой зубровки	1,0-2,0
Водно-спиртовый настой тархуна	1,5-2,5
Спиртовый раствор ванилина	0,2-0,8
Сахарный сироп	10-18
Вода питьевая умягченная	Остальное

Благодаря сочетанию компонентов: яблочного сока, водно-спиртовых настоев мяты, зубровки и тархуна с добавкой ванилина и сахарного сиропа совместно со спиртом и водой, взятых в соответствующих дозах напиток приобретает богатый полный конфетно-сливочный вкус и нежный вишневый аромат, а также целебность направленного действия на успокоение и расслабление нервной системы, снятие спазмов и улучшение пищеварения. Из-за невысокой спиртуозности напиток - легкий и доступный широким кругам потребителя.

Напиток "Эльга" готовят купажированием сока черносмородинового спиртованного, сока яблочного спиртованного, спирта этилового ректификованного, сахарного сиропа, водноспиртовых настоев мяты, зубровки, тархуна и спиртового настоя ванилина.

Водно-спиртовые настои трав готовят путем извлечения ценных компонентов трав водно-спиртовым раствором при 2-кратном настаивании. Взвешенное количество смеси растительных компонентов заливают в соотношении 1:10 водно-спиртовым раствором крепостью 50 об.% и настаивают в течение 10-14 дней при периодическом перемешивании. По истечении указанного срока настой 1-го залива сливают, оставшуюся смесь заливают в соотношении 1:10 водно-спиртовым раствором крепостью 20% и настаивают в течение 7-10 дней, при периодическом перемешивании. По истечении указанного срока сливают настой 2-го залива. Сливы 2-х заливок смешивают, при необходимости фильтруют и используют в купаж или хранят для дальнейшего использования.

Спиртовый настой тархуна готовят по РСТ СССР 505.

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

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

Купаж напитка проводят в крупных резервуарах, куда последовательно задают: соки черносмородиновый и яблочный спиртованные; спирт этиловый ректификованный или возможно спирт этиловый виноградный ректификованный или другой пищевой спирт ректификат; затем сахарный

сироп, водно-спиртовые настои трав и тархуна, раствор ванилина и воду умягченную.

Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом (при необходимости, по заключению технолога).

Все купажи напитка обрабатывают теплом при температуре 30-35°C с последующим самоохлаждением. После обработки теплом напиток направляют на отдых. Продолжительность отдыха 5-10 дней, затем фильтруют и направляют на розлив.

Розлив, укупорку, маркировку, транспортирование и хранение напитка проводят по ТУ 46.75 Украины ... 93 "Напиток ароматизированный "Эльга". Технические условия".

Напиток приготовленный по указанной технологии обладает темно-красным переходящим в рубиновый цветом, сложным, полным гармоничным конфетно-сливочным вкусом и нежным вишневым ароматом.

Из общего количества проведенных опытов пять примеров сведены в таблицу.

Компоненты в л на 100 л напитка	Содержание компонентов, л на 100 л напитка по примерам				
	1	2	3	4	5
Сок черносмородиновый спиртованный	9	10	20	30	31
Сок яблочный спиртованный	9	10	20	30	31
Спирт этиловый пищевой	13	15	16	17	19
Водно-спиртовый настой мяты обыкновенной	0,4	0,5	1	1,5	1,6
Водно-спиртовый настой зубровки	0,9	1	1,5	2	2,1
Водно-спиртовый настой тархуна	1,4	1,5	2	2,5	2,6
Спиртовый настой ванилина	0,1	0,2	0,5	0,8	0,7
Сахарный сироп	9	10	14	18	19
Вода питьевая умягченная	57,2	51,6	25,0	-	-
Выводы	Вкус напитка разложен не проявляется вкус и аромат	В этом примере слабо выражен конфетно-сливочный вкус и вишневый аромат	В этом примере получаемый напиток с гармонично-конфетно-сливочным вкусом и нежно-вишневым ароматом	В данном примере замечен конфетно-сливочный вкус и пряно-вишневый аромат	Напиток обладает разложенным пряным вкусом и редким ароматом