

Изобретение относится к ликероводочной промышленности.

Известен ликер "Роза" [1], содержащий следующие ингредиенты (купаж на 1000дал):

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Розовое масло 1 : 10 | 2,3л |
| Сахарный сироп 65,8% - ный | 4027,0л |
| Лимонная кислота | 6,5кг |
| Краситель пищевой красный | 40,0кг |
| Спирт этиловый | по расчету на |
| ректификованный высшей | крепость купажа |
| очистки и вода | 30% |

В указанном ликере в качестве ароматических и сдобривающих веществ используют только розовое масло, которое не обеспечивает высокое качество органолептических показателей ликера. Розовое масло имеет плохую растворимость, что не обеспечивает стабильность качества ликера. Кроме того, розовое масло - дефицитный и дорогостоящий продукт.

В основу изобретения поставлена задача создания такой композиции ингредиентов для ликера, в которой путем введения в ее состав новых ингредиентов в определенных массовых соотношениях обеспечивают получение ликера с высокими органолептическими показателями за счет получения неожиданного эффекта, а также целебными свойствами благотворно влияющими на организм человека.

Поставленная задача решается тем, что композиция ингредиентов для ликера, со держащая сахарный сироп, компонент из свежих цветов розы, лимонную кислоту, краситель, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду, согласно изобретению дополнительно содержит малиновую эссенцию и ванилин, при этом в качестве компонента из свежих цветов розы используют спиртовой настой свежих цветов розы, а в качестве красителя используют колер при следующем соотношении ингредиентов на 1000дал ликера:

| | |
|------------------------------|---------------|
| Настой свежих цветов розы, л | 287,0 - 289,0 |
| Малиновая эссенция, кг | 0,098 - 0,12 |
| Ванилин, л | 0,9 - 1,1 |
| Сахарный сироп 65,8%, л | 4590 - 4610 |
| Лимонная кислота, кг | 29,8 - 30,2 |
| Колер, кг | 4,8 - 5,2 |
| Спирт этиловый | |
| ректификованный высшей | |
| очистки, л | 2558 - 2602 |
| Вода, л | Остальное |

Благодаря наличию в свежих цветах розы эфирных масел, Сахаров, горечи, органических кислот, воска, витаминов (особенно большое количество витамина С), вяжущих веществ, жирных масел, которые экстрагируются в спиртовой настой и в сочетании в определенных массовых соотношениях с малиновой эссенцией, ванилином, сахарным сиропом, лимонной кислотой, колером не просто переносят присущие им свойства в готовое изделие, но и придают заявленному ликеру многообразную богатую вкусовую и ароматическую гамму с явным преобладанием вкуса и аромата меда, что и является неожиданным эффектом.

Заявляемый ликер готовят следующим образом.

Ликер представляет собой смесь ректификованного спирта высшей очистки и умягченной воды с добавлением спиртового настоя свежих цветов розы, малиновой эссенции, ванилина, лимонной кислоты, сахарного сиропа и колера.

Спиртовой настой свежих цветов розы готовят следующим образом. Измельченные свежие цветы розы заливают 48% - ным спиртовым раствором и при периодическом перемешивании настаивают в течение 5 - 6 суток.

Для приготовления сахарного сиропа концентрацией 65,8% в сироповарочный котел подают подогретую до 60°С умягченную воду, загружают сахар и кипятят до готовности.

Купажную смесь готовят следующим образом.

В купажный чан задают спиртовой настой свежих цветов розы, сахарный сироп, малиновую эссенцию, ванилин, лимонную кислоту, колер, этиловый спирт высшей очистки и воду. Купаж крепостью 25% об. выдерживают 24 часа, фильтруют и разливают.

Пример 1. Для получения 1000дал ликера 20кг измельченных свежих цветов розы заливают 160л 48% - ного спиртового раствора и при периодическом перемешивании настаивают 5 - 6 суток. При этом получают 288л спиртового настоя свежих цветов розы.

Для приготовления сахарного сиропа, концентрацией 65,8% в сироповарочный котел подают 2000л подогретой до 60°С умягченной воды, загружают 4000кг сахара, кипятят и получают 4600л сахарного сиропа.

Купажную смесь готовят следующим образом.

В купажный чан задают 288л спиртового настоя свежих цветов розы, 4600л сахарного сиропа, 0,1кг малиновой эссенции, 1л ванилина (1 : 10), 30кг лимонной кислоты, 0,5кг колера, 2600л этилового спирта ректификованного высшей очистки и 2576л воды, крепость купажа составляет 25% об., затем купаж перемешивают, выдерживают 24 часа, фильтруют и разливают.

Заявляемый ликер для примеров 2, 3, 4, и 5 готовят аналогично примеру 1, только ингредиенты и сырье задают в количествах, представленных в таблице.

Полученный по указанной технологии, заявляемом количественном соотношении ингредиентов ликер обладает высокими органолептическими показателями, а именно имеет многообразную, богатую вкусовую и ароматическую гамму с явным преобладанием вкуса и аромата меда.

