

Изобретение предназначено для производства алкогольных напитков; в частности, водки особой и может использоваться в ликеро-водочной промышленности.

Известна водка особая "Кристалл Дзидрайс" [1].

Водка особая "Кристалл Дзидрайс" содержит спирт этиловый ректификованный, воду питьевую исправленную, тминное масло, горькоминдальное масло, глицерин и сахарный сироп.

Водка особая "Кристалл Дзидрайс" производится путем приготовления расчетного количества сортировки - водно-спиртовой жидкости, затем производится купажирование в сортировку тминного масла, горькоминдального масла, сахарного сиропа и глицерина. Купаж доводится до крепости 40об.%, фильтруется и разливается.

Водка особая "Кристалл Дзидрайс" является многокомпонентной, что усложняет технологию ее приготовления, а также ее ингредиенты содержат небольшое количество биологически активных веществ.

В основу изобретения поставлена задача создания водки "Житомир", в которой ввод новых ингредиентов и сочетание их со старыми позволяет улучшить гармоничность и полноту вкуса и аромата, обогатить водку биологически активными веществами, за счет чего упрощается технология производства.

Указанная задача достигается тем, что в известные ингредиенты - этиловый спирт, воду, сахар и ароматное масло - дополнительно вводят биомассу женьшеня, а в качестве ароматного масла используют масло хмеля при следующем соотношении ингредиентов в кг на 1000дал готового продукта:

Сахар.	4,8 - 5,2
Масло хмеля	0,005 - 0,006
Биомасса женьшеня	4,8 - 5,2
Водно-спиртовая жидкость	Остальное до крепости купажа 40об.%

Благодаря тому, что в водку особую дополнительно введены биомасса женьшеня и масло хмеля, это позволило алкогольный напиток обогатить биологически активными веществами, таким как эфирные и жирные масла, пектины, гликозиды, сапонины, α -кислоты, что повышает общий тонизирующий эффект организма человека, придает водке мягкое послевкусие и аромат хмеля, кроме того пектины способствуют выводу тяжелых металлов, тем самым достигается поставленная задача - обогащение водки особой биологически активными веществами, улучшение гармоничности напитка, полнота вкуса и аромата. Дополнительный ввод только двух компонентов - биомассы женьшеня и масла хмеля позволяет сократить технологический процесс по сравнению с аналогом и прототипом, так как нет необходимости в приготовлении ароматических спиртов и растворов масел.

Заявляемая водка особая "Житомир" производится следующим образом.

Расчетное количество спирта этилового в количестве 560кг смешивается с водой исправленной (доведенной до содержания солей жесткости согласно ГОСТу), после чего

полученная сортировка подвергается очистке и направляется в доводочный чан, куда вводят через ситчатый фильтр разведенное в сортировке масло хмеля в количестве 0,005 - 0,006кг на 1000дал готового продукта, 4,8 - 5,2кг биомассы женьшеня и 4,8 - 5,2кг сахара. Готовая водка особая "Житомир" направляется на розлив.

Пример 1. Порядок осуществления технологических операций производится аналогично указанному выше.

Для сортировки брали 560кг спирта этилового из расчета на 1000 дал готовой водки особой, подвергали очистке и направляли в доводочный чан.

В доводочный чан вводили разведенное в сортировке масло хмеля 0,004кг, сахар 4,7кг и разведенную в сортировке биомассу женьшеня в количестве 4,7кг. Все компоненты перемешивались и готовую водку направляли на розлив.

Приготовленная по примеру 1 водка особая, вследствие наличия в ее рецептуре масла хмеля и биологически активных веществ в указанных пропорциях, благодаря взаимодействию эфирных и жирных масел, пектинов, гликозидов, сапонинов, α -кислоты, не только оказывает тонизирующее действие на организм человека, но и обостряет органы чувств (зрение, вкус, слух). Аромат хмеля в готовом продукте не улавливается.

Пример 2. Порядок выполнения технологических операций аналогичен примеру 1. На приготовление сортировки подавали 560кг спирта этилового и воду исправленную, после смешивания сортировку очищали и направляли в доводочный чан, куда вводили предварительно разведенные в сортировке масло хмеля в количестве 0,005кг, сахар - 4,8кг и биомассу женьшеня 4,8кг. Содержимое перемешивали, доводили до крепости 40об.% и направляли на розлив.

Приготовленная по примеру 2 водка особая, содержащая указанное количество биологически активных веществ: эфирных и жирных масел, пектина, гликозида, сапонины, α -кислоты, обладает тонизирующим эффектом, благоприятно влияет на зрение, вкус, слух, в послевкусии ощутим аромат хмеля. Приготовленная водка особая пригодна для производства промышленным способом.

Пример 3. Порядок выполнения технологических операций аналогичен примерам 1, 2.

Для приготовления сортировки брали 560кг спирта этилового, воду исправленную, сортировку подвергали очистке и направляли в доводочный чан, куда вводили масло хмеля в количестве 0,0055кг на 1000дал готового продукта, сахар 5кг и биомассу женьшеня в количестве 5кг. Содержимое перемешивали, доводили до крепости 40об.% и направляли на розлив.

Приготовленная водка особая имела гармоничную полноту послевкусия, приятный аромат хмеля, благодаря сочетанию биологически активных веществ - эфирных и жирных масел, пектина, гликозида, сапонины, содержащихся в биомассе женьшеня, и α -кислотам, имеющимся в масле хмеля. Водка особая обладает мягким тонизирующим

эффектом и пригодна к производству, как наиболее оптимальная.

Пример 4. Порядок выполнения технологических операций аналогичен примерам 1, 2, 3. Для приготовления сортировки брали 560кг спирта этилового и воду исправленную, сортировку очищали и направляли в доводочный чан, куда задавали масло хмеля - 0,006кг на 1000дал готового напитка, сахара - 5,2кг, биомассы женьшеня - 5,2кг, содержимое перемешивали и доводили до крепости 40об.%. Готовую водку особую направляли на розлив.

Приготовленная водка особая имела выраженное послевкусие хмеля и тонизирующий эффект. Водка пригодна для промышленного производства.

Пример 5. Порядок выполнения технологических операций аналогичен примерам 1, 2, 3, 4. Для приготовления сортировки брали 560кг спирта этилового и воду исправленную, после чего сортировку очищали и направляли в доводочный чан, куда вводили масло хмеля - 0,0065кг, сахар - 5,3кг, биомассу женьшеня - 5,3кг, содержимое перемешивали, доводили до крепости 40об.% и направляли на розлив.

Приготовленная водка особая имела приторное послевкусие хмеля, увеличенный расход биомассы женьшеня, повысилась себестоимость готовой продукции. Производство водки особой с соотношением ингредиентов по примеру 5 неэкономично для предприятия.

Для наглядности результаты примеров сведены в таблицу.

Анализируя приведенные примеры и данные примеров, сведенные в таблицу, можно отметить, что пригодными для производства являются рецептуры, указанные в примерах 2, 3, 4. Наиболее оптимальным является пример 3. Полученная водка особая по примеру 3 богата биохимически активными веществами, имеет гармоничный полный вкус и аромат.

Заявляемая водка освоена предприятием-заявителем. Выпущенные опытные партии водки пользуются повышенным спросом у отечественного и зарубежного потребителя.

Примеры	Массовая доля ингредиентов в кг на 1000 дал водки			
	Спирт этиловый	Масло хмеля	Сахар	Биомасса женьшеня
1	560	0,004	4,7	4,7
2	560	0,005	4,8	4,8
3	560	0,0055	5,0	5,0
4	560	0,006	5,2	5,2
5	560	0,0065	5,3	5,3