

Изобретение относится к ликеро-водочному производству.

Известен способ производства водки особой "Лиетувишка скайдриои" (Литовская прозрачная), включающий подготовку воды, купажиrowание водно-спиртовой жидкости, доведение купажа до заданной крепости [1].

Водка, полученная указанным способом, имеет низкие органолептические показатели из-за отсутствия дополнительных смягчающих водку компонентов.

Наиболее близким по технической сущности решением является водка "Гуляев" [2], в состав которой входят: сорбит, лимонная кислота, сахарный сироп, этиловый ректификованный спирт и вода.

Указанную водку готовят способом, включающим подготовку воды, приготовление сортировки, очистку активированным углем, фильтрацию, введение 65,8% сахарного сиропа, лимонной кислоты и сорбита, доведение купажа до крепости 40%.

Водка, полученная указанным способом, имеет низкие органолептические показатели, а именно сладковатый и жесткий вкус.

В основу заявляемого изобретения поставлена задача по усовершенствованию технологии производства водки, которая позволяет получить водку с мягким, приятным слегка жгучим и стабильным вкусом за счет оптимального соотношения ингредиентов и выбора способа и последовательности их смешивания.

Техническим результатом, который может быть получен при использовании предложенного способа, могут являться повышенные дегустационные качества водки за счет ее особой мягкости.

Указанная задача достигается использованием в способе производства водки особой доотличительных признаков: подготовка воды, приготовление сортировки, очистку активированным углем, фильтрацию, введение 65,8% сахарного сиропа и лимонной кислоты, доведение купажа до крепости 40%, а также отличительных признаков: лимонную кислоту перед введением в купаж растворяют в 40% водно-спиртовой жидкости, а массовое соотношение лимонной кислоты и сахарного сиропа вибирают в пределах $0,9 - 1,1 \div 114 - 126$.

Благодаря качественному сочетанию и массовому соотношению компонентов, используемых в водке особой, а именно лимонной кислоты и 65,8% - ного сахарного сиропа $0,9 - 1,1 \div 114 - 126$, а также предварительного растворения перед купажиrowанием лимонной кислоты в 40% - ной водно-спиртовой жидкости получают мягкую, не обжигающую, приятную на вкус без ощущения спиртового привкуса (умягчение происходит за счет использования в технологии сахара, а также образования эфиров лимонной кислоты при растворении ее в 40% - ной водно-спиртовой жидкости).

Заявляемый способ производства водки особой предусматривает подготовку воды, приготовление сортировки, очистку активированным углем, фильтрацию, приготовление 65,8% - ного сахарного сиропа, растворение лимонной кислоты в 40% - ной

водно-спиртовой жидкости, купажиrowание водочных компонентов, доведение купажа до крепости 40%. В технологии приготовления водки используют лимонную кислоту и сахарный сироп при массовом соотношении $0,9 - 1,1 \div 114 - 126$ соответственно.

Для приготовления 1000дал водки особой производят подготовку воды. Технологические компоненты: лимонную кислоту (0,09 - 0,11кг) и 65,8% - ный сахарный сироп (11,4 - 12,6) используют при массовом соотношении $0,9 - 1,1 \div 114 - 126$ соответственно. Из этилового ректификованного спирта "Экстра" и приготовленной воды готовят сортировку, после чего ее фильтруют и пропускают через активированный уголь. Из (9,0 - 11,0кг) сахара путем разведения его водой готовят 65,8% - ный сахарный сироп (11,4 - 12,6кг). Затем готовят раствор лимонной кислоты (0,09 - 0,11кг) в 40% - ной водно-спиртовой жидкости, после чего все компоненты водки купажируют и доводят до крепости 40%.

Примеры конкретного выполнения 1 - 5, осуществленные по вышеуказанной технологии, приведены в таблице.

Таким образом, заявляемый способ производства водки особой, в котором дополнительно используют лимонную кислоту при массовом соотношении задаваемых компонентов лимонной кислоты и 65,8% сахарного сиропа $0,9 - 1,1 \div 114 - 126$, а также предварительное растворение лимонной кислоты в 40% водно-спиртовой жидкости до ее введения в купаж, позволяет получить водку особую с высокими органолептическими показателями с мягким приятным не обжигающим вкусом.

На 1000 дал готового проду

№ п/п	Наименование сырья, компо- нентов, операций и показате- лей	Един. измер.	1	
			1	
1	Подготовка воды	дал	400,0	4
2	Приготовление сортировки спирт этиловый ректификованный "Экстра" ГОСТ 5962-67 вода исправленная ГОСТ 2874-82			
3	Пропускание сортировки че- рез активированный уголь			

4	Фильтрация сортировки						
5	Приготовление сахарного сиропа: сахар ГОСТ 22-78	кг	8,5	9,0	10,0	11,0	11,5
	65,8%-ный сахарный сироп	"	11,1	11,4	12,0	12,6	12,9
6	Приготовление раствора лимонной кислоты в 40%-ной водно-спиртовой жидкости	кг	0,085	0,09	0,1	0,11	0,115
7	Массовое соотношение лимонной кислоты и 65,8% сахарного сиропа	мас.ч.	0,85:111	0,9:114	1:120	1,1:126	1,15:129
8	Купажирование						
9	Доведение до крепости 40%						
	Органолептические показатели:						
	цвет		Бесцветная жидкость				
	вкус		Жгучий	Мягкий	Мягкий	Мягкий	Мягкий
			водоч-	слегка	слегка	слегка	слегка
			ный	жгучий	жгучий	жгучий	жгучий,
			вкус со	водоч-	водоч-	водоч-	сладко-
			спирто-	ный вкус	ный вкус	ный прив-	ватый
			вым	без ощу-	без ощу-	кус без	водоч-
			привку-	щения	щения	ощуще-	ный вкус
			сом	спиртovo-	спиртovo-	ния	
				го прив-	го прив-	спиртovo-	
				куса	куса	го прив-	
						куса	