

Изобретение относится к ликеро-водочному производству.

Наиболее близким по технической сущности решением является способ производства водки особой "Новая" см. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", М. Легкая и пищевая промышленность, 1981, стр.275/, включающая подготовку воды, приготовление сортировки, путем растворения спирта в воде, фильтрацию, приготовление ароматного спирта тмина /0,16кг/ и сахарного сиропа 65,8%-ного из 20кг сахара, купажирование сортировки с ароматным спиртом тмина и сахарным сиропом 65,8%-ным и доведение купажа до 40об.%.
Совпадающими признаками известного способа приготовления водки особой "Новая" и заявляемого способа приготовления водки особой "Немирів" являются следующие: подготовка воды, приготовления сортировки путем растворения спирта в воде, фильтрация, приготовление ароматного спирта тмина и сахарного сиропа 65,8%-ного, купажирование сортировки с ароматным спиртом тмина и сахарным сиропом 65,8%-ным и доведение купажа до 40об.%.
Водка, приготовленная по вышеуказанному способу, имеет низкие органолептические показатели, резкий пряный тминный аромат и жгучий водочный вкус.
В основу заявляемого изобретения поставлена задача создания способа приготовления водки особой путем дополнительного ввода в сортировку меда натурального цветочного, предварительно растворенного в водке и отфильтрованного при массовом соотношении вводимых в сортировку компонентов ароматного спирта тмина, меда натурального цветочного и сахарного сиропа 65,8%-ного 0,9-1, 1÷1, 75-2, 1÷5, 4-6,6 соответственно обеспечивается получение особой водки с улучшенными органолептическими показателями за счет придания водке особой приятного, запоминающегося, отличного от других особых водок, гармоничного, тминно-медового аромата с особо мягким, слегка жгучим вкусом.
Поставленная задача решается совокупностью известных существенных признаков, включающих подготовку воды, приготовление сортировки путем растворения спирта в воде, фильтрацию, приготовление ароматного спирта тмина и сахарного сиропа 65,8%-ного, купажирование сортировки с ароматным спиртом тмина и сахарным сиропом 65,8%-ным и доведением купажа до 40об.%, а также новых существенных отличительных признаков - дополнительное введение в сортировку меда натурального цветочного предварительно растворенного в воде и отфильтрованного, массового соотношения вводимых в сортировку компонентов ароматного спирта тмина, меда натурального цветочного и сахарного сиропа 65,8% 0,9-1, 1÷1, 75-2, 1÷5, 4-6,6.
Таким образом, благодаря дополнительному использованию в заявляемом изобретении меда натурального цветочного, а также сочетанию и соотношению вводимых в сортировку компонентов полученная водка особая имеет повышенную мягкость с легким жгучим вкусом, запоминающимся приятным тминно-медовым ароматом и обогащена микроэлементами, аминокислотами а также витаминами В₁, В₂, В₆, К, С, пантеновой и никотиновой кислотами.
Для приготовления 1000дал водки проводят подготовку воды. Из этилового ректифицированного спирта "Экстра" и подготовленной воды готовят сортировку, после чего ее пропускают через активный уголь и фильтруют
Ароматный спирт тмина готовят следующим образом.
0,144-0,176кг плодов тмина обыкновенного загружают в аламбик и заливают 3,2дм³ пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкостью. Смесь настаивают в течение часа при периодическом перемешивании и осуществляют перегонку со скоростью 60-70дм³/час.
Контроль отбора фракций осуществляют органолептически по головной и хвостовой фракциям. А отбор ароматного спирта тмина в количестве 2,0дм³ осуществляют из средней фракции крепостью 70% в купажный чан. После чего в него, перемешивая добавляют приготовленный заранее из сахара 8,36-11,4кг сахарный сироп 65,8%-ный в количестве 10,8-13,2дм³ и мед натуральный цветочный 4,5-5,5кг, предварительно растворенный в водке и отфильтрованный. Затем сортировку, ароматный спирт тмина, мед и сахарный сироп при массовом соотношении задаваемых компонентов ароматного спирта тмина, меда натурального цветочного и сахарного сиропа 65,8%-ного 0,9-1, 2÷1, 75-2, 2÷5, 4-6,6 соответственно купажируют и купаж доводят до крепости 40об.%.
Водка, полученная заявляемым способом, имеет запоминающийся приятный, гармоничный тминно-медовый аромат и особо мягкий, слегка жгучий вкус.
Примеры конкретного выполнения 1-5, осуществленные по вышеуказанной технологии, приведены в таблице.

Таблица

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОДКИ ОСОБОЙ "НЕМИРІВ"							
Ном. п/п	Перечень сырья, компонентов операций приготовления водки особой и ее органолептические показатели	Едини. измер.	П Р И М Е Р Ы				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Подготовка воды питьевой жесткостью не более 1 мг.эка/дм ³		ГОСТ 2874-82				
2.	Приготовление сортировки Спирт этиловый ректифицированный "Экстра" и вода умягченная		ГОСТ 5962-67 По расчету на крепость купажа 40 об.%				
3.	Пропускание сортировки через активный уголь		ГОСТ 6217-74				
4.	Фильтрация						
5.	Тмин обыкновенный/плоды/	кг	0,136	0,144	0,16	0,176	0,184
	Приготовление ароматного спирта тмина	дм ³	1,7	1,8	2,0	2,2	2,3
	Мед натуральный цветочный	кг	3,25	4,5	5,0	5,5	5,75
		дм ³	2,5	3,5	3,9	4,3	4,5

1	2	3	4	5	6	7	8
6.	Сахар-песок рафинированный ГОСТ 22-78	кг	7,84	8,35	10,4	11,4	12,0
	Приготовление сахарного сиропа 65,8%	дм ³	10,2	10,8	12,0	13,2	13,8
7.	Растворение меда в водке						
8.	Купажирование сортировки ароматного спирта тмина, меда натурального цветочного, сахарного сиропа Массовое соотношение компонентов ароматного спирта тмина, меда натурального цветочного и сахарного сиропа		0,85:1,6: :5:5,1	0,9:1,75:5,4	1:2:6	1,1:2,1:6,6	1,15:2,25: :6,9
9.	Доведение до крепости 40 об. %						

О р г а н о л е п т и ч е с к и е п о к а з а т е л и

Цвет	Прозрачная	бесцветная жидкость без посторонних включений
Вкус	Мягкий	Особо мягкий округлый слегка жгучий вкус
Аромат	Едва уловимый невыразительный тминно-медовый аромат	Запоминающийся приятный гармоничный близкий потребителю, возбуждающий аппетит, тминно-медовый аромат Перенасыщенный резковатый приторно-пряный тминно-медовый аромат