

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочной отрасли.

Известна водка "Сіверська" [Рецептуры лікєро-горілочних напоїв і горілок. Київ. -1994 р. С. 259], содержащая на 1000 дал:

Спирт этиловый ректи-	
фикованный высшей	
очистки	Спирт и вода
Вода питьевая	по расчету
умягченная	на крепость
	купажа 40%
Сахар	10,0 кг

Недостатками указанной водки являются слабые органолептические показатели, а именно: слегка жгучий, свойственный водке, вкус и характерный водочный аромат.

Наиболее близкой по составу является водка "Злата Русь" [Рецептуры лікєро-горілочних напоїв і горілок. Київ. - 1994, С. 252], содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Спирт этиловый ректи-	
фикованный "Экстра"	Спирт и вода
Вода питьевая	по расчету
умягченная	на крепость
	купажа 40%
Сахар	10,0 кг
Аскорбиновая кислота	0,3 кг

Недостатками указанной водки являются слабые органолептические показатели, а именно вкус и аромат монотонный без особенностей: свойственный водке и аромат характерный водочный.

Задачей, на которую направлено изобретение является создание крепкого алкогольного, напитка - водки с высокими органолептическими показателями путем подбора компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача, решается тем, что в известном напитке, содержащем спирт этиловый ректификованный, воду питьевую умягченную, сахар-песок и аскорбиновую кислоту согласно изобретению дополнительно содержит ароматизатор "Яблоко" Д1551 фирмы "Буш Боак Аллен" (Великобритания) при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Спирт этиловый ректи-	
фикованный	37-39
Ароматизатор "Яблоко"	
Д1551 фирмы "Буш Боак	
Аллен" (Великобрита-	
ния)	0,0005-0,0015
Аскорбиновая кислота	0,0003-0,0007
Сахар-песок	0,02-0,04
Вода питьевая	.
умягченная	Остальное

По указанному составу получаем водку крепостью 38 об. % с высокими органолептическими показателями, а именно: вкус мягкий, слаженный без свойственной водке горечи с легким букетом яблочного аромата.

Благодаря сочетанию вкусовых и ароматических компонентов, таких как аскорбиновая кислота, сахар-песок рафинированный вместе со спиртом этиловым ректификованным и водой, и совместно с ароматическим компонентом-ароматизатором "Яблоко" Д1551 фирмы "Буш Боак Аллен" (Великобритания), взятых в соответствующих дозах в сочетании создается водка с мягким слаженным вкусом без водочной горечи и с легким букетом яблочного аромата.

Водка имеет крепость 38 об. % и при слаженных вкусовых показателях при употреблении не дает обжигающего послевкусия, как высокоградусные водочные изделия.

Готовится водка следующим образом.

Первоначально готовят водно-спиртовой раствор из расчета получения 38 об. %. Полученный раствор (сортировку) тщательно перемешивают и фильтруют. Ароматизатор "Яблоко" предварительно разводят в сортировке в соотношении 1 : 10 и вносят при перемешивании в доводный чан.

Аскорбиновую кислоту, предварительно растворенную в теплой умягченной воде и отфильтрованную, вводят в доводный чан.

Сахар-песок рафинированный вносят в доводный чан в виде сахарного сиропа концентрацией 65,8%.

После внесения всех компонентов водку тщательно перемешивают и проверяют органолептические и физико-химические показатели.

При отклонении от стандарта хотя бы по одному из показателей водку корректируют, до достижения стандартных показателей. Перед расфасовкой водки в бутылки проводят ее контрольную фильтрацию.

Пример конкретного выполнения на 100 л водки.

Готовят водно-спиртовой раствор (сортировку) в количестве спирта этилового ректификованного в/о 38 л и воды 62 л при температуре 20°С из расчета готовой водки 38об. %.

Полученную сортировку тщательно перемешивают и пропускают через угольно-очистительную батарею со скоростью фильтрации до 40 дал/ч свежего угля и до 30 дал/ч для регенерированного угля.

Туда вводят ароматизатор "Яблоко" Д1551 фирмы "Буш Боак Аллен" (Великобритания), в количестве

0,0001 л, который предварительно разводят в сортировке в соотношении 1 : 10 и при перемешивании в доводный чан.

Затем вводят аскорбиновую кислоту в количестве 0,0005 кг, предварительно растворенную в теплой умягченной воде и отфильтрованную, вносят при перемешивании в доводный чан.

Сахар-песок рафинированный в количестве 0,03 кг вносят в доводный чан в виде сахарного сиропа концентрацией 65,8% в количестве 0,03 кг.

После внесения все компонентов водку тщательно перемешивают и проверяют крепость. При отклонении от стандарта по крепости водку корректируют в этих же чанах добавлением спирта или воды, затем перемешивают, проверяют крепость и после контрольной фильтрации готовую водку направляют на розлив.

По указанному примеру получаем водку крепостью 38 об.% с высокими органолептическими показателями, о чем свидетельствует дегустационная оценка, а именно: вкус мягкий, сложенный без свойственной водке горечи и легким букетом яблочного аромата.

По указанной технологии было проведено ряд примеров, которые с результатами занесены в таблицу. Из таблицы видно, что примеры 2,3,4 имеют наилучшие результаты, а примеры 1 и 5 являются отрицательными.

Водка особая готовится производственным способом и применяется типовое оборудование, имеющееся в ликеро-водочной промышленности.

Компоненты на 100 л	Пример				
	1	2	3	4	5
Спирт этиловый ректификованный, об. %	37	37	38	39	39
Ароматизатор "Яблоко" Д1551 фирмы "Буш Боак Аллен" (Великобритания)	0,0004	0,0005	0,0001	0,0015	0,0016
Аскорбиновая кислота	0,0002	0,0003	0,0005	0,0007	0,0008
Сахар-песок	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
Вода питьевая умягченная	63	63	62	61	61
Выводы	Вкус не сложенный, не проявлен аромат яблока	Вкус мягкий, без горечи, замечен легкий аромат яблока	Вкус мягкий, сложенный без свойственной водке горечи, с легким букетом яблочного аромата	Вкус мягкий, без горечи, ярко выражен букет яблочного аромата	Вкус не сложенный, проявлена горечь и приторный аромат ароматизатора
Дегустационная оценка (по 10-ти бальной системе)	8,3	9,2	9,5	9,3	8,4