

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

Известна водка "Джерельна", которая содержит на 1000 дал купажа: спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду питьевую умягченную из расчета на крепость купажа 40%, а также сахар - 25,0 кг.

Водка обладает присущим водке вкусом и ароматом, но при этом не проявляются характерные вкусовые качества.

Известна водка "Золотая Русь" [2] (прототип), которая содержит 65,8%-ный сахарный сироп и водно-спиртовую жидкость, а также содержит лактозу и водно-спиртовой настой ржаных отрубей первого слива, при следующем соотношении ингредиентов, кг и л на 1000 дал готовой продукции:

Лактоза 0,1-0,3

Водно-спиртовой настой первого слива ржаных отрубей, л 2,5-3,5

Сахарный сироп, л 65,8%-ный 34,0-34,8

Водно-спиртовая жидкость из расчета на крепость купажа 40 об. % Остальное

Полученная водка по органолептическим показателям обладает монотонным вкусом, нет полного букета, имеет коричневый цвет, не свойственный традиционным водкам.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание водки с улучшенными органолептическими показателями, а именно кисловатым вкусом и слабым ароматом цветов липы и с традиционным прозрачным цветом.

Поставленная задача решается тем, что водка, содержащая водно-спиртовой раствор и сахар, согласно изобретению дополнительно содержит мед натуральный при следующем соотношении ингредиентов, в кг на 1000 дал готовой продукции:

Сахар-песок 8-12

Мед натуральный 3-8

Водно-спиртовой раствор из расчета крепости 40% Остальное

Благодаря сочетанию компонентов, как мед и сахар, в водочном изделии создается особый кисловатый вкус и проявляется аромат цветов липы. Мед создает усиление мягкого кисловатого вкуса водки с ароматом цветов липы.

А все вместе компоненты подобраны в таких соотношениях, что создают водку особо мягкого кисловатого вкуса и аромата цветов липы при традиционном прозрачном цвете водочного изделия.

Водка готовится следующим образом.

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТу 5962 и воду питьевую, подготовленную по ГОСТу 2874 с жесткостью до 1 мг.экв/дм³ для естественной неумягченной воды и до 0,2 мг.экв/дм³ для умягченной воды, смешивают для приготовления водно-спиртового раствора, т. е. сортировки крепостью 40 об. %. Сортировку фильтруют. Затем производят очистку водно-спиртового раствора (сортировки), обрабатывая активным углем, непрерывным способом в угольных колонках с активированным углем БАУ-А, где определяют активность угля (не менее 50 ед.).

"После обработки активированным углем производят фильтрование водки. После фильтрации в доводной чан добавляют сахар-песок и мед натуральный соответственно в кг на 1000 дал 8-12 и 3-8.

Затем корректируют крепость купажа из расчета крепости 40 об. %. и производят контрольное фильтрование перед розливом.

Розлив водки в бутылки выполняют на разливочном аппарате.

Контроль готовой продукции производят по ГОСТу 5363.

Полученная водка имеет следующие физико-химические показатели:

Крепость, % 40.

Приготовленная по данному способу водка обладает высокими органолептическими показателями: дегустационный балл не ниже 9,6 по 10-балльной системе.

Водка обладает слаженным мягким кисловатым вкусом, ароматом цветов липы и традиционно-прозрачным цветом.

По данному способу было приготовлено ряд вариантов, которые приведены в таблице.

Как видно из приведенной таблицы, наиболее ярко выраженные характеристики для водки вкус кисловатый и аромат цветов липы проявляются в примерах 2, 3, 4.

Примеры 1,5 не выражают характерных признаков.

Наименование ингредиентов в кг на 1000 дал готовой продукции	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Сахар-песок Мед натуральный	7 2	8 3	10 6	12 8	13 9
Водно-спиртовой раствор из расчета крепостью 40 об. %	Остальное				
Выводы	В этом образце не замечено проявлений мягкого кисловатого вкуса	В этом образце есть слабый оттенок мягкого кисловатого вкуса, вкус слегка приближенный к заданному	В этих образцах ярко выражен полный аромат с кислинкой, вкус, сложенный мягкий		В этом примере выявлен резкий сладкий вкус
	Цвет прозрачный				
Дегустационный балл	8,8	9,5	9,7	9,6	8,9