

Изобретение относится к пищевой промышленности к ликероводочному производству, а именно к составам водок.

Известна "Водка "Старорусская" [1], которая содержит на 1000 дал в л: спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду питьевую умягченную по расчету на крепость купажа 40 об.% и натрий дикарбонат в кг - 1,0.

Обладает бесцветным прозрачным цветом, вкус присущий водке, аромат характерный водочный.

Недостатками указанной водки является общеизвестный вкус спирта с проявлением свойственной этому продукту горечи.

Наиболее близкой по составу к заявляемому изделию является "Водка "Московская особая" [2], содержащая на 1000 дал напитка, л:

Спирт этиловый ректи- фикованный "Экстра"	40,0–59,0
Вода питьевая умягченная	59,0
Натрий дикарбонат, кг	0,5–0,7
Кислота уксусная, кг	0,4

Указанная водка имеет крепость 40

об.%, бесцветный прозрачный цвет, вкус -присущий водке, аромат характерный водочный.

Недостатками указанной водки является общеизвестный вкус спирта, а применение уксусной кислоты придает едва заметный нежелательный аромат уксуса и отрицательно влияет на слизистую оболочку желудка, раздражая ее.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание нового напитка - водки с высокими органолептическими показателями и не оказывающей отрицательного влияния на пищеварение человека,

Поставленная задача решается тем, что в известном изобретении, содержащем спирт этиловый ректификованный, воду питьевую умягченную, карбоновую соль натрия и пищевую кислоту, согласно изобретению дополнительно содержится сахар, в качестве карбоновой соли натрия содержится гидрокарбонат натрия, а в качестве пищевой кислоты - аскорбиновая кислота при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Спирт этиловый *	
ректификованный	39–41
Гидрокарбонат натрия	0,001–0,003
Аскорбиновая кислота	0,002–0,006
Сахар	0,02–0,08
Вода питьевая умягченная	Остальное

По данному составу получаем водку крепостью 40 об.%, кристально прозрачного цвета, мягкого вкуса с послевкусием без свойственной спирту горечи.

Благодаря содержанию гидрокарбоната натрия в водочном изделии появляется мягкий вкус за счет стабильной щелочности (2,0 показатель высшего класса водок). Аскорбиновая кислота с сахаром придают приятное послевкусие без наличия горечи, свойственной крепким спиртовым напиткам.

Применение аскорбиновой кислоты не раздражает слизистую оболочку желудка, а пополняет организм витамином С, который положительно влияет на организм, а именно необходим для построения межклеточного вещества, регенерации и заживления тканей, поддержания целостности стенок кровеносных сосудов, обеспечение нормального гематологического и иммунологического статуса организма и его устойчивости к инфекции.

Водку готовят следующим образом, используя компоненты; на 100 л напитка:

спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТУ 5962-67;

воду питьевую по ГОСТу 2874-82 умягченную с твердостью до 0,2 мг.экв./дм³,

гидрокарбонат натрия по ГОСТу 2156-76;

аскорбиновую кислоту по ФС 42-2668-89;

сахар-рафинад по ДСТУ 23-17.

Пример. Предварительно обрабатывают воду активированным углем в угольной колонне по достижению окисляемости не более 2 м О₂/дм³.

Затем воду смешивают со спиртом ректификованным высшей очистки, приготавливая таким образом сортировку, которую затем обрабатывают активированным углем для устранения примесей, сивушных масел и др. После фильтрации полученной сортировки крепостью 39 об.% в нее в доводной час вносят сахар в количестве 0,05 кг в виде сахарного сиропа, разведенного водой из расчетного количества, затем гидрокарбонат натрия в количестве 0,002 кг и аскорбиновую кислоту 0,004 кг в виде раствора с приготовленной сортировкой. Все тщательно перемешивают и фильтруют. Лабораторно проверяют крепость водки, которая должна быть 40%. При необходимости проводят корректировку, добавляют спирт или воду по расчету.

Далее разливают в стерилизованные бутылки и упаковывают.

Аналогично описанному примеру было приготовлено 5 вариантов водки, результаты сведены в таблицу.

Из таблицы видно, что оптимальными являются примеры 2, 3, 4, в которых наиболее сбалансированный мягкий вкус без горечи в послевкусии, что подтверждается дегустационной оценкой.

Компоненты	Пример 1	Пример 2	Пример 3	
Спирт этиловый ректи- фикованный	39	39	40	
Гидрокарбонат натрия	0,0009	0,001	0,002	
Аскорбиновая кислота	0,001	0,002	0,004	
Сахар	0,01	0,02	0,05	
Вода умягченная	60,9881	60,977	59,944	
Выводы	Вкус не слаженный, проявлена резкая го- речь	Вкус слаженный, мяг- кий, в послевкусии не замечена резкая го- речь	Вкус слаженный, мяг- кий, с послевкусием без собственной спирту горечи	Вкус кий посл. вкус
Дегустационный балл по 10-ти бальной сис- теме	7,8	9,0	9,2	